Н. А. КОЛОМИЙЦОВА

БОЛЬШАЯ РЕЦЕПТУРНАЯ КНИГА

Для молодых хозяек

КУЛИНАРИЯ
КЛАССИЧЕСКИЕ
ИЗДАНИЯ

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Коломийцова Н.А. – младшая современница Е. Молоховец. Книга ее также предназначена для молодых хозяек. Но в отличие от Молоховец более компактна, разделена лишь на два раздела и имеет более простую структуру и более подробное описание процесса приготовления. Настоящее издание адаптировано к современному восприятию кулинарных процессов. Все единицы меры XIX века переведены в ныне употребляемые. Все продукты доступны, рецепты разнообразны, блюда просты и вкусны, ингредиенты заменяемы.

- Н. А. Коломийцова
- Предисловие редактора к современному изданию
- Предисловие автора к первому изданию
- По страницам газет и журналов второй половины XIX века
- Скоромный стол
- Раздел I Бульоны, супы, щи, уха, ботвинья и окрошки
-
-
-
-
- Раздел II Холодные блюда
-
-
- Раздел III Пироги, пирожки, ватрушки и паштеты
-
-
- Раздел IV Соусы
-
-
-
- Раздел V Жаркое, бифштексы и рулеты из мяса и птицы
-
-
-
- Раздел VI Салаты
- Раздел VII Пудинги, суфле и соусы к ним
-
- Раздел VIII Пирожные, блины, оладьи
-
-
-

- Раздел IX Компоты и кисели
-
- Раздел X Желе, кремы и мороженое
-
- Раздел XI Булки
- Дополнительные блюда и указания
-
- Постный стол
- Раздел I Бульоны, супы, щи, борщи, уха и ботвинья
-
-
- Раздел II Холодные блюда
-
- Раздел III Пироги пирожки, растегаи
-
- Раздел IV Соусы
-
- Раздел V Жаркие
- Раздел VI Салаты
-
- Раздел VII Пудингиа, оладьи и пироги
- Раздел VIII Компоты и кисели
-
- Раздел IX Желе, бланманже, мусс, мороженое
-
- Заготовки и хранение продуктов
- Раздел I Варенье, желе, пастила и смоква
-
-
-
- Раздел II Сохранение продуктов
-
-
-
- Раздел III Водки, наливки, ликеры, пунш и пиво
-
- Алфавитный указатель блюд к скоромному столу
- А
- Б
- В
- Г
- Д
- Ж
- З

- И
- К
- Л
- М
- Н
- О
- П
- Р
- С
- Т
- У
- Ф
- Х
- Ц
- Ш
- Щ
- Я
- Алфавитный указатель блюд к постному столу
- Б
- В
- Г
- Ж
- З
- К
- Л
- М
- Н
- О
- П
- Р
- С
- Т
- У
- Ф
- Х
- Ш
- Щ
- Я
-

Н. А. Коломийцова
Большая рецептурная книга. Для молодых хозяек

Предисловие редактора к современному изданию

Эта книга госпожи Коломийцовой впервые была издана в 1875 году в Санкт-Петербурге. Тотчас же при появлении в свет она обратила на себя внимание прессы, которая, как говорилось в предисловии к четвертому изданию, «отнеслась весьма сочувственно к полезной и необходимой в хозяйстве книге». «Нам, стоящим посредниками между спросом и предложением, ни разу не приходилось слышать какие-либо сетования на книгу, напротив, мы слышали только одни лестные отзывы», – писали издатели.

За четверть века в виду большого спроса книгу переиздали четырежды, и каждый раз автор дополняла сборник новыми рецептами.

Известно, что в последней четверти XIX века в России произошел своеобразный бум кулинарных изданий: вышли в свет знаменитые сборники рецептов Елены Молоховец, Натальи Авдеевой и других авторов. Однако книга Коломийцовой занимает в этом ряду особое место. В ней нет описаний сложносочиненных блюд, но дается подробное описание процесса приготовления пищи для ежедневного будничного меню. Книга

адресована не многоопытным поварам и кухаркам, а молодым девушкам, только начинающим вести свое хозяйство. Недаром именно это издание было рекомендовано «местным начальствам учебных и воспитательных заведений ведомства Императрицы Марии к приобретению, как книга весьма полезная для употребления в тех заведениях и для подарков воспитанницам». В этом смысле книга Коломийцовой уникальна.

Современное издание мы считаем важным сопроводить несколькими важными замечаниями.

К глубокому сожалению, нам так и не удалось узнать ни биографии, ни даже полного имени автора: во всех изданиях книги, а также многочисленных рецензиях в газетах и журналах XIX века упоминаются лишь фамилия и инициалы подвижницы. По всей видимости, не известность и популярность собственной персоны руководили скромным автором, а верность делу, которому она посвятила многие годы своей жизни.

Во-вторых, сразу следует отметить, что книга разделена на две практически самостоятельные части: блюда скоромные и постные. В дореволюционной России соблюдение христианских постных дней было естественным и незыблемым для всех сословий общества, и питание людей в эти периоды отличалось принципиально.

Важно заметить и то, насколько богат перечень ингредиентов в описанных в книге рецептах. Несмотря на то, что автор и рецензенты постоянно говорят о ((дешевом и общедоступном столе», в их числе все виды мяса и дичи, разнообразная рыба и морепродукты, местные и экзотические овощи и фрукты, восточные специи и пряности, различные сорта вина. Нам остается лишь принять к сведению и, возможно, изменить свое мнение о том, что из себя представлял рацион обычного, небогатого российского семейства во второй половине XIX века.

Вероятно, у читателя вызовет удивление и количество и пропорция мясных продуктов для приготовления первых и вторых блюд. К примеру, на шесть персон предлагается взять «пол-утки, два фунта говядины, фунт свинины и полфунта ветчины». По нашим сегодняшним представлениям, это будет «слишком жирно». Однако мы не стали редактировать и адаптировать рецепты к нашим современным привычкам, чтобы дать читателю возможность оценить и узнать истинную кухню того времени. А в случае необходимости упростить рецепт по силам любой, даже неопытной хозяйке.

Мы постарались сохранить и язык, стиль речи автора. Он тоже заслуживает внимания читателя своим благородством, простотой и особой мелодичностью. Единственное, где мы внесли

изменения для более простого использования рецептов сегодняшними хозяйками, – меры веса. Изначально в книге рецептура указана в фунтах, золотниках, бутылках и т. п.

Целый ряд блюд для большинства читателей наверняка будет открыт впервые. Оказывается в русской кухне обыденными и общедоступными были фриканда и армерриттер, испанский ветер и таранчук, омлет-суфле и рикотта.

Некоторые блюда возможно на первый взгляд покажутся вам знакомыми, однако приготовьтесь и к сюрпризам. Рецепты с вполне привычными названиями предстанут перед вами с совершенно новым вкусом. Их обязательно следует попробовать хотя бы для того, чтобы окунуться в наше историческое прошлое. Конечно, можно изучать историю своей страны по умным учебникам, хронологическим таблицам правителей или описанию военных баталий. Но не лучше ли попытаться понять жизнь своего народа как бы изнутри, узнав, что служило составляющей быта, что три-четыре раза в день ели наши прадеды, и приготовить такой обед для своей семьи.

Мы не сомневаемся, что чтение этой книги, кроме большой практической пользы, доставит читателям огромное эстетическое удовольствие.

Предисловие автора к первому изданию

Кушанья, приготовляемые по этой книге, и недороги и вкусны, так как каждое из них испробовано мною в продолжение нескольких лет и доведено до такого состава и дешевизны, что оно доступно и недостаточным людям. При составлении предлагаемого руководства я избегала дорогих припасов, входящих в кушанья, как то: вин, трюфелей, анчоусов и пр. Доказательством дешевизны домашнего приготовления, кроме обыкновенных обедов, могут служить разные пирожные: кремы, мороженое, желе и другие, которые по указаниям настоящей книги легко готовить и в небогатом семействе, лишенном всякой возможности по дорогой цене подобных блюд заказывать их кухмистерам.

При постоянной помощи этого руководства даже самая неопытная хозяйка не будет зависеть от произвола наемной кухарки, которая, нередко пользуясь неопытностью нанимающих, требует для приготовления обыкновенного стола столько припасов, что он становится вдвое дороже, чем следует; притом же неопытные хозяйки не могут обходиться без кухарок, которые не имели бы достаточных сведений для приготовления обеда, а такие кухарки хотят большого жалованья, да сверх того

наживаются еще на припасах, излишне требуемых или показываемых ими в расходе.

Хозяйке, пользующейся моей книгою, нет надобности держать дорогих кухарок, а нужна только женщина, которая точно бы исполняла ее приказания, потому что под наблюдением хозяйки даже самая неопытная кухарка в короткое время приучится хорошо приготовлять каждое кушанье. Для опыта у меня была пятнадцатилетняя деревенская девушка, положительно ничего не понимавшая в кухонном деле, а потом такая же деревенская женщина, которая, исполняя мои приказания, с первых же дней начала приготовлять кушанья столь удовлетворительно, как не могла бы готовить ни одна так называемая ученая кухарка, если бы это было оставлено на ее распоряжение.

Таким образом, желая готовить по этой книге, каждая хозяйка вначале должна заставлять кухарку делать кушанья под своим надзором, чтобы и самой убедиться в точности исполнения, и приучить кухарку. Постоянное наблюдение хозяйки не менее важно и при покупке припасов для стола, так как, при нынешней дороговизне, небогатым людям для сокращения расходов на стол, необходимо соображаться в этом случае со временем года и многими другими обстоятельствами.

В заключение считаю не излишним сказать, что, избегая дорогих припасов, я вообще избегала в своем руководстве и всех таких блюд, которые под разными, часто вычурными названиями, составляют, за крайне незначительными изменениями, одно и то же.

Н. К

По страницам газет и журналов второй половины XIX века

Газета «С.-Петербургские Ведомости»

«Недавно вышла книга г-жи Коломийцовой ((Общедоступный, дешевый и вкусный стол». Обращаем внимание молодых хозяек на эту полезную, добросовестно и толково составленную книгу. Г-жа Коломийцова дает в своей книге триста семьдесят рецептов для приготовления разнообразных кушаний, доступных по цене для самого умеренного хозяйства. Последнее обстоятельство делает книгу г-жи Коломийцовой тем более необходимою для большинства хозяек, как известно, очень дорожащих экономическою стороною в кулинарном деле».

Журнал «Новый Русский Базар»

«Перед нами только что вышедшая из печати книга г-жи Коломийцовой «Общедоступный и вкусный стол», содержащая в себе обстоятельное описание состава и приготовления трехсот семидесяти разных общеупотребительных блюд.

С легкой руки Авдеевой, у нас в последнее время развелось немало книг подобного рода; но все они, большею частью, погрешают тем, что представляют непроверенные опытом компиляции, в которых неизвестно для кого составители или, преимущественно, составительницы дают рецепты разных валахских супов, супов с черепахою, зраз a la Nelson, стерлядей на шампанском, бесконечного множества мазурок, мороженых из флер д'оранж и проч. и проч.

Подробно толкуя о приготовлении головы или нижней челюсти старого вепря, не забывая ни персидских, ни татарских блюд и будучи готовы рассуждать хоть о древнегреческих кушаньях, вроде затейливых жарких, упоминаемых в некоторых комедиях Аристофана, составительницы подобных кухонных руководств, зачастую нисколько незнакомые с делом, поют с чужого голоса и забывают самые обыкновенные блюда, например, какой-нибудь общеупотребительный и дешевый суп, но зато распространяются в наставлениях, как готовить фазанов, анчоусовые подливки и т. д.

Для кого эти наставления и советы? – Для опытных поваров в клубах и богатых домах. Но они могут обойтись и без наставлений. Для домовитых семейных хозяек, заботящихся о дешевизне своего стола? – Но им стерляди с шампанским, черепаховые супы, трюфели и кабаньи челюсти, по весьма понятной причине, не по карману. Для бесполезного утолщения

книги? Но в таком случае зачем же заставлять бедных хозяек платить лишние деньги за советы, им вовсе непригодные.
Не такова, на наш взгляд, книга г-жи Коломийцовой. Она не допустила в свое руководство ничего ненужного и бесцельного, но ограничившись рядом самых обыкновенных и, следовательно, общедоступных кушаний, неоднократно проверенных ею на опыте, она с подробностью разъясняет молодым хозяйкам самый дешевый способ их вкусного приготовления».

Газета «Новости»

«На днях появилась в продаже не бесполезная книга, вполне подходящая для руководства хозяйкам, не имеющим претензии на роскошь в столе, а поставленным в необходимость быть экономными и обходиться без замысловатых кулинарных затей. Г-жа Н.А. Коломийцова – автор книги под заглавием «Общедоступный, дешевый и вкусный стол» – в своих трехстах семидесяти рецептах действительно оказывает серьезную услугу в этом роде. Она ясно и толково рассказывает молодым хозяйкам, что и как нужно делать, чтобы, избежав лишних расходов, приготовить простой, но вкусный и питательный обед, доступный даже и для людей малодостаточных. В ее кулинарные рецепты не входят вина, трюфели, анчоусы и т. п. ценные и, следовательно, для большинства недоступные приправы; напротив, по ее советам, уже хорошо испытанным многими экономными хозяйками, все кремы, мороженое, желе и другие снеди выходят несравненно дешевле приготовляемых в кухмистерских и других кулинарных фабриках, а по вкусу не уступают последним нисколько и даже могут быть лучше, так как каждая хозяйка, изготовляя их дома, имеет возможность выбрать для них и материал именно такой, какого требует известный предмет, т. е. самый свежий, что не всегда встречается в кухмистерских. Вся рецептура советов г-жи Коломийцовой разделена на двадцать два отдела, из которых самые большие – супы, жаркое и пирожные и, несмотря на такое обилие самостоятельных блюд, между ним нет повторения одного и того же, замаскированного каким-нибудь едва заметным добавлением и другим названием. Книжку эту нельзя не посоветовать приобрести молодым хозяйкам, особенно в провинции, где во многих местах кулинарное искусство еще в довольно девственном состоянии. Издание это тем более можно посоветовать, что оно вышло не из спекулятивных рук, а самой хозяйки, отлично изучившей свое дело в Малороссии и у нас».

Скоромный стол

Раздел I Бульоны, супы, щи, уха, ботвинья и окрошки

Бульоны

1. Бульон для супов

Для хорошего крепкого бульона на 6 и даже на 8 персон нужно: *Говядины (часть грудины, лопатки и филе с мозговою костью) 2 кг Воды 12 стаканов Моркови, петрушки и сельдерея по 1 корешку средней величины • Репчатую луковицу 1 • Соли – по вкусу*

Бульон тогда только вкусен, когда он прозрачен и достаточно крепок. Для того чтобы он был чист и прозрачен, следует варить его на самом легком огне так, чтобы бульон вскипал ближе к одному краю кастрюли, где и соберется накипь, не распространяясь над всею поверхностью налитой в кастрюлю воды. При варке надо почаще снимать с бульона пену, или накипь.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Вымыв хорошенько говядину, положить в кастрюлю; налить сырой воды 8 глубоких тарелок, или 12 обыкновенных стаканов, полагая на каждую тарелку 1 ½ стакана воды, поставить варить на легкий огонь, чтобы бульон вскипал только с одной стороны, и снимать пену дырчатою ложкой. Через 2 часа бульон достаточно уварится. Тогда снять кастрюлю с плиты, вынуть из нее и обмыть в теплой воде говядину, чтобы не осталось на ней накипи, а бульон процедить – сквозь сито или

салфетку – в особо приготовленную посуду.

Потом кастрюлю, в которой варился бульон, вымыть чисто, чтобы не осталось накипи: положить туда мытую говядину, не очень большую морковь, 1 петрушку, 1 корень сельдерея, 1 репчатую луковицу, разрезанную пополам; залить процеженным бульоном и поставить вариться на легкий огонь, пока коренья хорошо уварятся.

♦ Примечание 1. Если бульон после процеживания окажется несколько мутным, что может произойти от недосмотра при снятии накипи, тогда дать ему слегка остыть минут 5 или 10, взять 2 яичных белка, размешать их с одною столовою ложкой холодной воды, влив в бульон, вновь поставить варить. Когда бульон прокипит совершенно и очистится, то белки всплывут наверх. Тогда снова процедить его сквозь салфетку и подавать к столу. Но если, что иногда случается от недосмотра, и это средство не поможет, то взять кусочек льду, величиной примерно в 2 см, положить в бульон и дать прокипеть: тогда уже непременно бульон будет чист.

♦ Примечание 2. Если не время подавать на стол, то отставить кастрюлю от огня на горячее место, где бы бульон не мог кипеть.

♦ Таким образом варится бульон на все супы.

2. Крепкий бульон

На 6 или 8 персон: *Говядины (часть грудины, лопатки и филе с мозговою костью) 2 кг*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Если кто пожелает иметь из говядины один крепкий, чистый бульон, то следует сырую говядину изрезать на мелкие части и, дав ей совершенно свариться, процедить бульон; затем говядину, как не годную более к употреблению, не класть в бульон, а положить только одни коренья, как сказано выше (см. § 1-й). Такой бульон варится 3 часа.

♦ Примечание. Для хорошего бульона на небольшое семейство (4–6 персон) достаточно 900– 1200 г говядины.

3. Кнель для бульона

На 6 персон: *Рябчиков 2 Яйцо 1 Булку французскую 1 • Масла кислосливочного [1] 1 ч. л. • Перцу и соли – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Отделить всю мякоть от сырых рябчиков и столочь, растереть хорошенько; булку размочить горячей водой и выжать досуха; выложить к растертым рябчикам, присыпая соли и перцу, вылить туда же 1 целое яйцо и 1 чайную ложку растопленного масла. Все это хорошенько мешать пока превратится в тесто, тогда протереть всю эту массу через решето и снова растереть. Затем посыпать на стол немного муки, собрать

всю протертую массу и повалять ее в муке, придав форму длинной сосиски, потом нарезать острым ножом на небольшие кусочки и перед самым обедом опустить их в бульон (или суп), дать прокипеть хорошенько один раз и подавать к столу.

Супы

4. Суп из телятины или баранины с рисом или вермишелью

На 6 персон: *Телятины или баранины (от грудины, лопатки и мозговой кости) 1,2 кг Воды 12 стаканов Риса ½ чайной чашки или вермишели 50 г • Луковицу 1 • Моркови, петрушки, сельдерея и порея по 1 небольшому корешку • Петрушки или укропу рубленых 1 ст. л. • Соли – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Бульон для этого супу приготовляется точно так же, как из говядины (см. § 1).

Когда бульон процедят и после часовой варки положат в него вымытое мясо, тогда опустить в него изрезанные пополам коренья, дать им хорошенько свариться до мягкости, чтобы отделили от себя вкус; потом вынуть их прочь, а телятину или баранину оставить в бульоне.

Опустить в него ½ чашки риса или 50 г вермишели; дать прокипеть, пока рис (или вермишель) уварится до мягкости. Затем, вылив в миску, посыпать рубленою петрушкой или укропом, и суп готов. Телятину же, или баранину, можно подавать к столу особо или, изрезав на куски, опустить в суп.

5. Суп из курицы

На 6 персон: *Курицу большую 1 Воды 12 стаканов Моркови, петрушки, сельдерея и порея по 1 небольшому корешку • Луковицу 1 • Риса ½ чайной чашки • Картофеля 3 штуки • Соли – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Большую курицу вымыть почище, осторожно выпотрошить, чтобы не раздавить желчи (иначе суп будет горький), залить холодной водой и поставить вариться.

Если курица не велика и весом будет менее 1,2 килограмма, полагаемых на 6 человек, то надо прибавить часть сырой говядины и варить, как обыкновенный бульон, снимая накипь.

Когда бульон готов, вынуть курицу и говядину, вымыть их в теплой воде, процедить бульон и, обмыв посуду, в которой варился бульон, положить в нее курицу, коренья и картофель.

Затем, залив бульоном, посолить по вкусу, опустить туда же чайной чашки хорошо вымытого риса, дать ему свариться до мягкости, а курицу, изрезав на куски, опустить в суп. Подавая к столу, посыпать суп сверху рубленым укропом или петрушкой.

6. Суп из гусиных потрохов

На 6 персон: *Говядины (от грудины и лопатки) 800 г Потроха (т. е. голова, шея, крылья и лапки) от 1 гуся Воды 12 стаканов • Моркови, петрушки, сельдерея и порея по 1 корешку • Луковицу 1 •*

Перловых круп ½ чайной чашки • Огурцов соленых 3 • Рассола огуречного 1 или ½ чашки • Соли – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Потроха хорошенько вычистить и как можно лучше вымыть; положить в кастрюлю, вместе с говядиной и кореньями, разрезанными на части, и 1 луковицу. Залить все холодной водой (чтобы вышло 6 или 7 тарелок), поставить варить на легком огне, тщательно снимая пену (см. § 1).

Через 1 ½ часа процедить бульон; вымыть потроха и говядину в теплой воде, снова положить в вымытую кастрюлю; залить бульоном, посолить по вкусу, всыпать перемытых перловых круп чашки, положить 3 соленых огурца, очистив и изрезав их на куски, прибавить огуречного рассола по вкусу и дать хорошо увариться. Когда суп готов, отставить его на горячее место, где бы он не кипел, если еще рано подавать к столу.

При подаче к столу, надо посыпать суп сверху рубленой зеленью: петрушкой или укропом.

7. Суп с фрикаделями

На 6 персон

а) Для супа:

Говядины (грудины, лопатки, мозговые кости) 1,2 кг Воды 12 стаканов • Моркови, петрушки, сельдерея и порея по ½ корешка • Луковицу 1

б) На фрикадели:

Телятины (мягкой части) 400 г Яйцо 1 • Французскую булку (одну мякоть) 1 • Масла коровьего 1 ч. л. • Перца толченого, соли – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сварить бульон из говядины, как объяснено в § 1. Когда бульон готов, то говядину употребить на что-нибудь другое, а к бульону сделать фрикадели таким образом: взять самую мягкую часть телятины, вымыть, изрубить или лучше наскоблить ее; прибавить одну мякоть французской булки, размоченной в бульоне и насухо выжатой, 1 цельное яйцо, ложку масла; посолить по вкусу и посыпать немного перца. Все вместе размешать или растереть, чтобы смесь вышла вроде теста; наделать из него шариков величиной с большой орех; обвалять каждый шарик в муке. Перед самым обедом влить в особую кастрюльку немного бульона и поставить на плиту. Когда закипит, опустить в него все фрикадели одну за другой; как только они достаточно прокипят, то всплывут наверх и готовы. Тогда вынуть их осторожно ложкой, положить в миску, залить приготовленным бульоном, посыпать петрушкой или рубленым укропом и подавать на стол.

♦ Примечание 1. Фрикадели к супу всегда надо варить отдельно, а не в общем бульоне, иначе бульон может сделаться

мутным, во избежание чего нужно отделить его немного в особую кастрюлю, в которой и варить фрикадели отдельно.

♦ Примечание 2. В суп с фрикаделями никакой крупы не кладут.

8. Еще куриный суп

Есть и другой способ приготовлять куриный суп, отличающийся тем, что в него не кладут рис, а варят его отдельно в особой посуде, для чего берут риса 1 чайную чашку или несколько более, заливают его 3 чайными чашками куриного бульона, уваривают до мягкости, обливают 2 столовыми ложками хорошего коровьего топленого масла и подают этот рис отдельно к суповому бульону.

9. Суп пюре из помидоров

На 4 или 6 персон: *Говядины или телятины 1,2 кг Воды 10 стаканов Моркови, петрушки, сельдерея и порея по 1 корешку, а если велики, то по ½ корня • Луковицу 1 • Помидоров 2 больших или 4 маленьких • Муки 1 ст. л. • Масла коровьего 2 ст. л. • Сметаны 1 ст. л. • Желток 1 • Рубленого укропу или петрушки 1 ст. л. • Соли – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сварить бульон (§ 1-й) из 1,2 килограмма говядины или телятины – вместе с кореньями и 1 луковицей. Когда бульон будет готов, процедить; коренья все откинуть; а говядину вымыть и, изрезав на куски, положить их в вымытую кастрюлю; залить процеженным бульоном, посолить по вкусу и поставить варить окончательно.

В это время взять 2 больших или 4 малых помидора – самых спелых; разрезать на мелкие куски; положить в кастрюлю с 1 полной столовой ложкой хорошего коровьего масла; поставить на плиту и растирать во время их жаренья. Когда помидоры будут хорошенько размешаны и достаточно прожарятся, то протереть их сквозь сито. Затем сделать подправку: растереть хорошенько 1 столовую ложку муки с одной столовой ложкой масла, прибавляя понемногу протертых помидоров, пока все это пюре соединится. Перед обедом, за ½ часа, вылить эту смешанную подправку в общий бульон и дать прокипеть раза три. Перед самой же подачей к столу надо положить 1 столовую ложку свежей сметаны, 1 желток и 1 столовую ложку рубленого укропа или петрушки, хорошенько размешать или сбить все вместе, залить бульоном, положить куски говядины и подавать к столу.

♦ Примечание. К этому супу подаются какие угодно пирожки или гренки (о пирожках и гренках см. ниже).

10. Суп из раков

На 8 персон

а) На бульон к раковому супу:

Говядины 1,6 кг Воды 15 стаканов • Моркови, петрушки,

сельдерея и порея по 1 небольшому корешку • Луковицу 1 • Соли – по вкусу

б) Для раковой подправки:

• Риса 4 чайных чашки • Раков крупных 50 • Масла коровьего 200 г • Укропа для варки раков 1 пучок и еще укропа, мелко изрубленного, 1 ст. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Рис вымыть, положить в небольшую кастрюлю, залить 2 чашками воды или сваренного бульона и варить; раки же хорошенько перемыть, положить в особо приготовленную кастрюлю, залить холодной водой, опустить пучок укропа, и покруче, т. е. побольше, посолить, дать ракам вариться 1 час.

Когда раки сделаются совершенно красными, то откинуть их на решето: дать стечь воде и, когда остынут, очистить хвостики и клешни. Полученную таким образом мякоть сложить на особую тарелку и разделить на 2 части: одну из них положить в миску, в которую будет выливаться суп, и засыпать одной столовой ложкой мелко изрубленного укропа, а другую употребить на фарш.

Затем скорлупу от спинок очистить от желчи и внутренностей: из них 32 спинки отделить, положить в холодную воду для начинки фаршем, а остальную скорлупу истолочь помельче, положить в отдельную небольшую кастрюлю, в которой заранее растопить 200 г коровьего масла и, чаще мешая, дать кипеть до тех пор, пока масло сделается красным; тогда процедить его сквозь кисею, а остатки выжать; потом вылить раковое масло в вареный рис, размешать, дать рису с маслом повариться на легком огне до тех пор, пока рис пропитается маслом и сделается красного цвета; тогда отставить его на теплое место и держать кастрюлю под крышкой до самого обеда.

в) На раковый фарш:

• Французскую булку (мякоть) 1

Телятины (мягкой части) 800 г

• Масла коровьего 100 г • Яйцо 1

Перца, соли – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Мякоть французской булки размочить суповым бульоном, выжать и мелко изрубить ее вместе с отделенной частью раковой мякоти, с телятиной, яйцом и с одной столовой ложкой коровьего масла; прибавить по вкусу перец и соль и сделать фарш так мягко, как тесто. Этим фаршем начинить все оставшиеся вымытые скорлупы спинок. Из приготовленного бульона говядину и коренья вынуть прочь, а в чисто процеженный бульон опустить начиненные фаршем спинки и поставить на плиту; дать прокипеть хорошенько раза 3, и суп готов.

г) Для подправки: • Сметаны 1 чайную чашку • Яичных желтков 2

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: За ¼ часа до обеда положить рис в особую посуду и прибавить к нему одну чашку сметаны и 2 сырых яичных желтка, растереть рис со сметаной и желтками, выложить в миску, где уже приготовлены хвостики с укропом; размешать все осторожно; залить приготовленным бульоном с начиненными раковыми спинками и подавать к столу.

11. Суп с крупой

На 6 персон: *Говядины (от грудины, лопатки и мозговой кости) 1,2 кг Воды 12 стаканов Моркови, петрушки, сельдерея и порея по ½ корешка • Картофеля 3 штуки • Луковицу 1 • Крупы какой угодно или риса ½ стакана • Петрушки рубленой ½ ст. л. • Соли – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сварить бульон из говядины (см. § 1). Когда бульон готов, процедить; говядину обмыть, положить опять в кастрюлю вместе с изрезанными кореньями, картофелем и целою луковицей; залить процеженным бульоном, посолить по вкусу, поставить варить на легком огне.

Потом вымыть крупу, какую угодно, опустить в суп и поставить вариться до обеда, а подавая к столу, посыпать рубленою петрушкой.

♦ Примечание. Многие любят приготовлять этот суп, не смешивая рис с бульоном: тогда нужно взять рису не % стакана, а 1 чайную чашку, вымыть, разварить его в 2 чашках бульона и посолить по вкусу. Подавая к обеду, выложить на особую тарелку и полить 2 ложками растопленного хорошего коровьего масла.

12. Суп с гренками

На 6 персон: *Говядины 1,2 кг Воды 12 стаканов Моркови, петрушки, сельдерея и порея по ½ корешка • Луковицу 1 • Гвоздички 3 • Французскую булку 1 • Масла кислосливочного 2 ст. л. • Сыра швейцарского натертого 2 ст. л. • Соли – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Суп без круп приготовляется просто: сварить бульон из говядины, как сказано в § 1; процедить и положить коренья.

Этот бульон более любят красным или, как говорят, подцвеченным. Это делается таким образом: взять одну большую луковицу или кусок моркови и, положив на противень, запечь пока они не потемнеют, поворачивая с одной стороны на другую; разрезать на 2 или 3 части; опустить в бульон, дать кипеть вместе с говядиной и снимать накипь; потом процедить сквозь салфетку, и бульон получится красного цвета.

Подавая к столу, посыпать немного зелени (укропу или петрушки рубленой). К этому бульону подаются гренки, для чего изрезать 1 французскую булку на мелкие куски, взять 1 или

2 ложки сливочного масла, поджарить ломтики хлеба, пересыпать их немного тертым швейцарским сыром и подавать к бульону.

13. Суп гороховый с ветчиной

На 6 персон: *Гороха белого 600 г Воды 12 стаканов Ветчины (с костью или мякоти с жиром) 1 кг • Луковиц 2 • Французскую булку 1 • Масла коровьего 2 ст. л.*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Вымыть 600 г хорошего белого гороха, положить в кастрюлю, залить холодной водой, поставить развариться до мягкости; когда горох готов, то процедить и протереть сквозь решето: смешать его или развести слитым с него отваром. Если окажется густ, то прибавить в него немного кипятку, хорошенько размешав; в то же время изрезать на куски ветчину с жиром и сложить с костями в вымытую кастрюлю; прибавить одну очищенную луковицу и, залив разведенным горохом, поставить варить на легком огне до тех пор, пока ветчина уварится до мягкости. Когда подавать на стол, взять 1 луковицу, нарубить помельче и изжарить в одной ложке коровьего масла так, чтобы лук был румяным; выложить его в миску залить гороховым супом вместе с кусками ветчины, или отдельно подавать ветчину, кто как пожелает.

К гороховому супу обыкновенно подают обжаренные в масле небольшие куски белого хлеба, т. е. гренки.

♦ Примечание. Если горох во время своей варки долго не разваривается, то надо понемногу (хоть по 1 столовой ложке) вливать в него холодной воды, повторяя это через каждые 5 минут раза три или четыре; тогда горох скорее уварится.

14. Суп экономический

На 6 персон: *Остатки жареной говядины (телятины, баранины или дичи) 400 или 600 г Воды 12 стаканов Моркови, петрушки и сельдерея по 1 корешку • Луковицу 1 • Яйцо 1 • Французскую булку 1 • Масла сливочного 2 ст. л. • Сыру натертого 100 г (швейцарского) • Соли – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Часто случается, что в хозяйстве остается жареное мясо, как то: говядина, телятина или дичь; остатки эти, в небольшом и небогатом семействе, можно употребить с пользой, например: можно из них варить хороший вкусный бульон – следующим способом.

Взять остатки жареного мяса или дичи, изрезать на куски, положить (если есть) кости, ножки, крылышки и спинки дичи, всего примерно 800 г; сложить все в кастрюлю, положить одну луковицу, по одному корешку петрушки, моркови, сельдерея; налить холодной воды 12 стаканов, поставить варить часа на полтора или на два, накипи снимать не нужно; в остальном надо

соблюдать правила (§ 1-й), как варить бульон, т. е. дать кипеть слегка и с одной стороны на легком огне, потом процедить бульон сквозь салфетку или чистое сито, в кастрюлю; вареное все откинуть, процеженный же бульон слить в чистую кастрюлю, посолить по вкусу и поставить на легкий огонь. Когда бульон закипит, то для его очистки взять белок одного яйца, смешать его хорошенько с двумя столовыми ложками холодной воды и влить в бульон; дать хорошенько прокипеть еще раза два, потом процедить снова сквозь чистую салфетку и поставить на горячее место на плите, где бы он не мог кипеть, но был бы достаточно горяч, когда нужно будет подать его к столу.

К этому бульону подают сухарики из белого хлеба, обжаренные в хорошем масле, или, еще лучше: взять французскую булку, изрезать тонкими ломтиками, обмакнуть в растопленное коровье масло, обвалять в тертом швейцарском сыре и немного поджарить.

Этот бульон можно подавать и в чашках; тогда к нему подаются пирожки.

15. Суп с зелеными стручками

На 6 персон: *Говядины 1,2 кг Воды 12 стаканов Моркови, петрушки и сельдерея по 1 корешку • Репчатую луковицу 1 • Молодого картофеля 6 штук • Зеленых стручков 200 г • Зелени сельдерея небольшой пучок • Укропа, или зелени петрушки, рубленого 1 ст. л. • Соли – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Приготовить бульон из говядины, как сказано (§ 1); за ½ часа до обеда опустить в него молодые коренья моркови, петрушки и пучок зелени сельдерея, картофеля 6 штук (если крупен, изрезать пополам) и 200 г перемытых зеленых стручков, оборвав и обрезав кончики и веточки; посолить бульон по вкусу и дать слегка прокипеть; молодая зелень скоро уварится, тогда вылить в миску, присыпав сверху столовую ложку свежего рубленого укропа или петрушки, и подавать к столу.

♦ Примечание. Пучок зелени сельдерея надо отбросить совсем.

16. Суп из телячьей грудинки с огурцами

На 6 персон: *Телячьей грудинки 1,2 кг Воды 12 стаканов Соленых огурцов (смотря по величине их) 6 или 7 • Моркови, петрушки, сельдерея и порея по ½ корешка • Луковицу 1 • Картофеля 3 штуки • Перловых круп ¾ стакана • Рубленого укропа (или петрушки) ½ ст. л. • Соли – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Изготовить бульон из телячьей грудинки следующим образом: вымыть хорошенько грудинку в холодной воде, положить в кастрюлю, налить холодной воды 7 глубоких тарелок, поставить варить на 1 час, не давая бульону шибко

кипеть, иначе бульон будет мутен; надо непременно, чтобы бульон кипел с одной стороны (см. § 1-й); во время кипения снимать накипь дырчатою ложкой. Когда накипи более нет, то вынуть телячью грудинку, вымыть хорошенько, нарезать на куски, положить опять в вымытую кастрюлю, залить процеженным бульоном, посолить и поставить варить на легкий огонь, чтобы не шибко кипело. Соленые огурцы очистить от кожицы, нарезать кружками, коренья с картофелем оскоблить, вымыть, изрезать и опустить все в бульон: прибавив ½ стакана вымытой перловой крупы, посолить и дать вариться, пока все коренья и крупа будут достаточно мягкими. Перед самым обедом попробовать суп; если он окажется недостаточно кислым, то отдельно вскипятить один стакан, или более, хорошего огуречного рассола, влить по вкусу в бульон, размешать и вылить в суповую миску. Посыпать сверху рубленою свежей петрушкой, или укропом, и подавать на стол, предварительно положив в суповую миску изрезанные на порции куски телячьей грудинки.

♦ Примечание. Перловую крупу предварительно замочить на 1 час, затем сварить в двух или трех сменах воды.

17. Суп без говядины со смоленской крупой [2]

На 6 персон: *Моркови, петрушки и сельдерея по* ½ корешка *Воды 12 стаканов Луковицу репчатую 1 • Крупы смоленской 3 ст. л. (полных) • Масла коровьего 1 ст. л. • Яичный желток 1 • Укропа, или петрушки, рубленого 1 ст. л. • Соли – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Оскоблить и вымыть коренья, т. е. морковь, петрушку и сельдерей; изрезать, положить в кастрюлю; потом взять репчатую луковицу, тоже изрезать ее кружками или изрубить мелко и, поджарив на сковороде с 1 столовой ложкой коровьего масла, положить в ту же кастрюлю. Залить 12 стаканами воды и поставить варить.

В это время приготовить крупу следующим способом: взять 3 полные столовые ложки смоленской крупы и, отдельно на блюдо разбив один яичный желток, вливать его понемногу в крупу, размешивая ее ножом так, чтобы вся крупа смешалась с желтком; потом, разровняв ее на тарелке, поставить на теплое место, чтобы она просохла; когда будет готова, просеять сквозь решето.

Перед самым обедом всыпать крупу в кипящий бульон, посолить по вкусу и, хорошенько размешав, дать

прокипеть раза два; вылить в суповую чашку и подавать к столу, посыпав сверху рубленой зеленью.

18. Суп с ушками

На 6 персон

а) для бульона:

• *Говядины 1,2 кг • Петрушки, моркови, сельдерея по 1 корешку,*

а если велики, то достаточно по ½ • Воды 12 стаканов • Луковицу 1 • Соли – по вкусу

б) для фарша:

Говядины вареной 300 г Луковицу 1 • Масла сливочного 50 г • Перца черного толченого щепотку • Соли – по вкусу

в) для теста:

• Муки 400 г • Яйцо (желток) 1 • Воды 2 ст. л. • Масла 1 ст. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сварить бульон из говядины, как обыкновенно варят (§ 1-й), процедить, положить коренья и разварить их до мягкости; потом снова процедить и откинуть коренья прочь: бульон будет готов.

Между тем приготовить фарш и тесто для ушек. Фарш делается так: взять 300 г вареной говядины, 1 луковицу, 50 г масла, соль и перец – все хорошенько изрубить и растереть так, чтобы составилась масса вроде теста; сложить на сковороду и немного поджарить с одной ложкой масла. Потом приготовить тесто следующим способом: взять 400 г муки, 1 яичный желток, 2 столовых ложки холодной воды и 1 столовую ложку масла; из этого сделать пресное тесто, раскатать как можно тоньше и нарезать квадратные кусочки размером 4–5 сантиметров; потом чайной ложкой положить на каждый квадратик приготовленный фарш и, закрыв квадратики наискось, защипать и придать им форму ушка.

Таким образом приготовить ушки из всего теста (из этой порции выходит до 40 штук). Перед самым обедом разогреть бульон, отлить немного в отдельную кастрюлю, дать ему закипеть и опускать с ложки ушки столько за раз, чтобы они лежали свободно; дать прокипеть, и когда поднимутся наверх, то вынимать дырчатой ложкой, класть прямо в миску и повторять так, пока все ушки сварятся и будут готовы; тогда залить приготовленным чистым бульоном и подавать к столу.

♦ Примечание. Ушки можно приготовить немного раньше, а варить их перед самым обедом в особо отлитом бульоне. Бульон этот, конечно, никуда не годится, потому что будет мутным.

19. Суп рассольник

На 6 персон: *Говядины (лопатка, мозговая кость или грудинка) 1,2 кг Воды 12 стаканов Петрушки, моркови, сельдерея по ½ корешка • Крупы перловой ½ чайной чашки • Огурцов соленых 6 • Огуречного рассола 1 чайную чашку • Сметаны 1 чайную чашку • Желток 1 • Укропа рубленого 1 ст. л. • Соли – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Приготовить бульон (§ 1-й), процедить, посолить, говядину вымыть, положить вместе с кореньями, довольно мелко нарезанными, в чистую кастрюлю; прибавить 2 картофелины, изрезав каждую на 4 или более частей; затем

вымыть чашки перловых круп, выложить в ту же кастрюлю, залить бульоном и поставить варить; когда закипит, то очистить 6 соленых огурцов, перерезав каждый на 4 части; опустить в бульон и дать вариться вместе. Когда хорошо прокипит несколько раз – попробовать; если бульон окажется недостаточно кисловат, то прилить 1 чайную чашку огуречного рассола и оставить вариться до готовности.

Перед самым обедом взбить 1 яичный желток, развести 1 чашкой сметаны, вылить в приготовленную миску, всыпать туда же 1 столовую ложку рубленого укропа, размешать хорошенько, залить супом-рассольником и подавать к столу.

♦ Примечание 1. Чтобы перловая крупа лучше разварилась, ее можно предварительно замочить на 1 час, затем сварить в двух или трех сменах воды, и уже вареной опускать в бульон.

♦ Примечание 2. Говядину из этого супа можно подавать отдельно с какой-нибудь подливкой, с хреном, луком и проч.

20. Суп из утки

На 6 персон: *Утку 1 Воды 12 стаканов Моркови, петрушки, сельдерея и порея по ½ корешка Луковицу репчатую 1 • Риса, или перловых круп, 3 ст. л. • Говядины 1,2 кг • Рубленой зелени, укропа, или петрушки 1 ст. л.*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Выпотрошить и хорошенько вымыть утку, положить в кастрюлю, залить 12 стаканами воды и поставить варить; через час, а если утка очень молода, то и раньше, посмотреть: если она вполовину мягка, то вынуть ее, вымыть в холодной воде; процедить бульон в кастрюлю – сквозь сито или салфетку, положить туда же утку и коренья, посолить по вкусу, поставить на легкий огонь и варить еще ½ часа, засыпав 3 ложками риса или перловых круп. Когда суп готов и утка совершенно мягка, то вынуть ее, разрезать на части, опустив в миску, залить бульоном и подавать к столу, посыпав рубленой зеленью.

♦ Примечание. Перловую крупу предварительно замочить на 1 час, затем сварить в двух или трех сменах воды.

21. Суп-пюре из картофеля

На 6 персон: *Говядины 1,2 кг Воды 12 стаканов Моркови, петрушки и сельдерея по 1 корешку • Луковицу 1 • Картофеля 5 или 6 штук средней величины • Масла коровьего 1 ст. л. • Муки 1 ч. л. • Соли – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Говядину вымыть и положить в кастрюлю, прибавив 1 луковицу и по 1 корешку петрушки, моркови, сельдерея; залить 12 стаканами холодной воды, поставить на плиту вариться, снимать пену.

Через час вынуть говядину, обмыть в холодной воде, а бульон

процедить и отбросить прочь коренья; потом сложить говядину в вымытую кастрюлю, залить процеженным бульоном, посолить по вкусу и дать кипеть бульону еще с полчаса.

Когда бульон совсем готов, то вынуть говядину (которую можно подавать отдельно с подливкой), а бульону дать снова закипеть и затем, взяв 5 или б средней величины сырых картофелин, очистить от кожицы и, положив на кастрюлю терку, прямо тереть картофель в кипящий бульон.

После этого дать бульону прокипеть раза два, прибавив в него 1 чайную ложку муки и 1 столовую ложку коровьего масла, протертых в разведенном немного суповом бульоне. При подаче к столу, посыпать суп рубленым укропом или петрушкой.

22. Суп с клецками

На 6 персон

а) для бульона:

• Говядины 1,2 кг • Воды 12 стаканов • Порея, моркови, петрушки и сельдерея по 1 корешку, а если велики, то достаточно по ½ • Луковицу 1 • Соли – по вкусу

б) для клецок:

Желтков яичных 3 Масла 3 ст. л. • Муки 4 ст. л. • Воды холодной 5 ст. л. • Мускатного ореха толченого – по вкусу (кто желает)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Бульон к этому супу приготовляется точно так же, как и на все супы (§ 1), но с той разницей, что когда он уже будет процежен и снова, уварившись с кореньями, будет совершенно готов, то вынуть говядину и процедить бульон, посолить по вкусу, откинуть коренья и оставить чистый бульон.

За полчаса до обеда отделить немного чистого бульона в отдельную кастрюлю, поставить на плиту и дать закипеть.

Тогда опускать клецки из приготовленного следующим способом теста: растереть добела 3 желтка с 3 ложками коровьего масла (кислосливочного или топленого), потом отделить 4 столовых ложки муки, всыпать из них одну в растертые с маслом желтки, прибавить одну столовую ложку холодной воды и снова хорошенько растирать; так повторяя, понемногу всыпать отделенную муку, и понемногу приливая воду (3 ложки), хорошенько мешать до конца, пока будет всыпана вся мука.

Затем еще мешать хорошенько ½ часа, прибавить одну ложку воды, так что всего воды на эту порцию составится 5 столовых ложек.

Ежели еще не время подавать к столу, то поставить тесто на холод; а перед обедом, когда надо опускать клецки в приготовленный отлитый бульон, взять приготовленное тесто, присыпать в него, кто желает, тертого мускатного ореха и, размешав хорошенько, спускать осторожно чайной ложкой в

кипящий бульон столько клецок, чтобы каждая лежала свободно одна от другой.

Когда клецки готовы, то они всплывут наверх, после чего вынуть их и сложить в глубокую тарелку, прилив немного бульона, и так повторять, пока все клецки будут готовы.

Когда же время подавать к обеду, то вылить в миску горячий бульон и осторожно по одной переложить все клецки в миску, присыпав сверху бульон рубленой петрушкой, или укропом, и подавать.

♦ Примечание. Бульон, в котором варились клецки, вовсе не нужен, а потому выливать его в миску не следует, ибо он мутный.

23. Суп с клецками из раков

На 6 персон: *Раков крупных 15 Масла хорошего сливочного 200 г Желтков яичных 3 • Молока, или бульона, ½ стакана • Петрушки (рубленой зелени), 1 ч. л. • Французскую булку (мякоть) 1 • Соли – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сварить 15 крупных раков, очистить хвостики и клешни; мясо из них отложить, а всю скорлупу перемыть, вытереть и истолочь; положить в отдельную кастрюлю и прибавить 200 г свежего масла, поставить жариться; чаще мешать ложкой, чтобы не пригорело. Когда масло сделается совершенно красного ракового цвета, то процедить его сквозь кисею, остатки выжать и начать делать клецки: взять две полные столовые ложки ракового масла и 3 яичных желтка, растереть добела; мякоть из 1 французской булки размочить в молоке или бульоне и выжать досуха, затем изрубить раковое мясо, смешать с булкой и желтками, сбитыми с раковым маслом; посолить по вкусу, присыпать немного рубленой петрушки; потом все тщательно смешать, чтобы из смеси вышло тесто такой густоты, как обычно делается для клецок. Если же окажется слишком густо, то прилить в него молока или бульона, сколько понадобится. Перед самым обедом класть тесто чайной ложкой в кипящий бульон, поступая в остальном, как сказано в § 22.

24. Суп из лука

На 6 персон: *Крупных репчатых луковиц 8*

• Масла кислосливочного 1 ст. л. • Муки 1 ч. л. • Соли – по вкусу • Бульона 3 стакана

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Распустить в кастрюле 1 столовую ложку масла, растертого с 1 чайной ложкой муки, влить туда же 3 стакана приготовленного заранее говяжьего или куриного бульона, опустить в него все 8 очищенных и перерезанных пополам луковиц, посолить по вкусу и поставить варить под крышкой, до тех пор, пока луковицы совершенно разварятся. Тогда протереть сквозь решето разваренный лук прямо в горячий

приготовленный к обеду бульон, прибавляя в него клецки или фрикадели.

♦ Примечание. Лучше всего подавать к этому супу гренки из булки, обжаренные в масле и посыпанные швейцарским сыром.

25. Суп с вермишелью

На 6 персон: *Говядины (часть грудины, часть мозговой кости, лопатки) 1,2 кг Петрушки, моркови, сельдерея и порея по ½ корешка Луковицу 1 • Вермишели 100 г • Соли – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Приготовить бульон, как на все супы (§ 1-й), сняв пену и перемыв тщательно полусваренную говядину, положить ее снова в кастрюлю, поставить варить, прибавив изрезанные коренья; залить процеженным бульоном и посолить по вкусу. За полчаса перед обедом опустить в кипящий бульон 100 г вермишели, дать хорошенько прокипеть, чтобы вермишель уварилась до мягкости, тогда вылить в миску и подавать.

26. Суп-пюре из дичи

На 8 персон: *Говядины 1,2 кг Воды 2,5 л Тетерку [3] 1 • Рябчиков [4] 2 • Петрушки • Моркови • Сельдерея по ½ корешка • Репчатую луковицу 1 • Масла сливочного 100 г • Булку французскую 1 • Сливочного масла для гренок 1 ст. л. • Сметаны 1 чайную чашку • Желтков яичных 2 • Соли – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сварить бульон из говядины (§ 1) вместе с кореньями и одной репчатой луковицей; процедить. В это же время изжарить 1 тетерку и 2 рябчика в 100 граммах коровьего масла.

Мякоть от жареной дичи вырезать и истереть или истолочь в ступке, приливая немного бульона, так чтобы из толченой мякоти дичи сделалась масса вроде теста; а кости и обрезки от тетерки и рябчиков сложить в ту кастрюлю, в которой они жарились, и, прилив в нее 1 стакан приготовленного мясного бульона.

Поставить варить на полчаса; затем слить, процедить сок с костей дичи и развести этим соком массу, протертую из мякоти.

Хорошенько размешать и процедить или лучше, приливая понемногу бульона, протереть всю эту густую массу сквозь сито прямо в чистый говяжий бульон; поставить на плиту варить на полчаса и беспрестанно мешать, не давая бульону закипеть.

За полчаса перед тем, как подавать к столу, положить в миску 2 яичных желтка и 1 чайную чашку сметаны, хорошенько размешать и залить горячим бульоном.

♦ Примечание. К этому супу подаются гренки, нарезанные тонкими ломтиками из французской булки, слегка обжаренной в масле.

27. Суп овсяный

На 6 персон: *Овсяной крупы 2 чайных чашки Воды 12 стаканов*

Горького миндаля 5 зерен • Масла кислосливочного 2 ст. л. (полных) • Булку французскую 1 • Чернослива или изюма 100 г Соли – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Взять овсяной крупы 2 чайных чашки, просеять

сквозь решето, потом перемыть хорошенько в нескольких водах, пока вода будет совершенно чиста; тогда выложить крупу в кастрюлю, залить 12 стаканами воды, поставить варить и чаще мешать.

Когда крупа разварится и приметно загустеет, то процедить и протереть сквозь сито, хорошенько размешать, слить обратно в кастрюлю, посолить, положить 2 столовые ложки хорошего масла и 5 мелко очищенных и истолченных горьких миндалин, все хорошенько размешать и дать прокипеть раза два.

Ежели суп окажется несколько густым (некоторые любят очень жидкий), то прилить немного кипятку и размешать еще раз.

Чернослив или изюм, который обыкновенно кладется в овсяный суп, никогда не следует варить вместе с самым супом, иначе он будет иметь кисловатый вкус. Следует же поступать так: когда поставят варить овсяную крупу, то в то же время, перемыв дочиста в холодной воде изюм (или чернослив), положить его в отдельную посуду, залить кипятком, закрыть крышкой и дать постоять на теплом месте до подачи супа к столу. Тогда слить воду с чернослива или изюма, положить в миску, залить горячим овсяным супом и подавать к столу.

♦ Примечание. К супу этому подаются гренки из небольших кусочков нарезанной булки, обжаренной в хорошем коровьем масле.

28. Суп из спаржи

На 8 персон: *Спаржи 800 г Говяжьего бульона 2,5 л Муки 200 г • Сливок сырых ½ стакана • Яиц 4 Масла сливочного 2 ст. л. • Соли – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Перемыть всю спаржу, обрезать толстые концы и отбросить их; изрезать остальную спаржу на мелкие куски и варить в мясном бульоне, который должен быть приготовлен заранее (§ 1).

Дать свариться спарже до мягкости; в то же время приготовить тесто из 200 г муки, прибавив туда 2 целых яйца и еще 2 желтка и развести ½ стаканом сырых сливок; все это как можно лучше сбить и посолить немного, прибавя 1 столовую ложку растопленного масла.

Из этого теста испечь тонкие блины, смазывая сковороду маслом. Когда блины будут готовы, изрезать их как лапшу и один раз вскипятить в бульоне, вылить в суповую миску и подавать к

столу, опустив в нее нарезанное кусками вареное мясо, из которого варился бульон.

К этому супу никаких пирожков или гренок не подают, потому что он уже достаточно будет густым.

29. Молочный суп с лапшой

На 6 персон

а) для супа:

• *Молока 2,5 л • Масла хорошего 100 г • Соли – по вкусу*

б) для лапши:

• *Муки 100 г • Масла кислосливочного 1 ч. л. • Желток 1 • Воды 2 ст. л.*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Многие любят молочный суп с лапшой, приготовленной дома. В таком случае надо взять 200 г муки, 1 чайную ложку хорошего коровьего масла, 1 яичный желток и 2 столовые ложки воды; все вместе смешать, замесить из этой смеси тесто, раскатать в лепешку, как можно тоньше, посыпать сверху немного мукой; сложить лепешку в два или три раза, нашинковать из нее лапши и дать ей обсохнуть с полчаса или несколько более. Потом опустить лапшу в кипящее молоко, дать прокипеть раза два, вылить в миску, посолить и подавать к столу.

30. Суп молочный с крупами или вермишелью

На 6 персон: *Молока 2,75 л (цельного пли снятого) Риса или крупы (манной или смоленской) 1 чайную чашку, или вермишели 100 г Масла сливочного 100 г • Соли – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Молоко вскипятить; когда закипит, то всыпать понемногу риса или какой угодно крупы не более одной чайной чашки, или вермишели 100 г.

Потом хорошенько размешать и положить хорошего сливочного масла; дать прокипеть, чтобы крупа хорошенько проварилась до мягкости; когда же подавать к столу, то вылив в миску, посолить по вкусу.

♦ Примечание. Вообще нужно заметить, что молоко во время варки никогда не должно солить; иначе оно может свернуться при кипении.

31. Суп из молодого свекольника

На 6 персон: *Говядины (от грудинки, лопатки и мозговой кости) 1,2 кг Петрушки, моркови и сельдерея по 1 корешку, а ежели велики, то по ½ корешка Репчатую луковицу 1 • Свекольника (листьев от молодой свеклы) 800 г • Старую свеклу 1 цельную или 5 молодых свекол • Кваса 1 стакан или уксуса 2 ст. л. • Муки 1 ст. л. • Масла сливочного 1 ст. л. • Укропа или петрушки рубленой 1 ст. л. • Сметаны 1 чайную чашку • Желтков яичных 2 • Соли – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сварить бульон из говядины (§ 1) с

кореньями и процедить. В то же время приготовить свекольник: взять 800 г молодого свекольника, перебрать, перемыть хорошенько в соленой воде, прибавить молодой свеклы 4 или 5 корешков, а за неимением можно взять 1 из старых; очистить, вымыть и хорошенько изрубить; выложить все в бульон с говядиной, поставить варить, прибавив для вкуса 1 стакан кисловатого хорошего кваса, а если его нет, то 2 столовых ложки уксуса; дать увариться зелени до мягкости.

Тогда сделать подправку следующим способом: взять 1 полную столовую ложку муки, растереть с 1 ложкой сливочного масла, прибавляя понемногу бульона, развести эту смесь не гуще жидкой сметаны, наблюдая, чтобы не было комков.

Затем вылить эту подправку в свекольный суп, посолить по вкусу, дать прокипеть раза два. Подавая к столу, положить в миску 1 чайную чашку сметаны и 2 желтка; растереть их хорошенько и залить свекольным супом; посыпать рубленым укропом или петрушкой, а говядину сваренную в супе, изрезать кусками и опустить туда же или подавать отдельно.

32. Суп из помидоров (другим способом)

На 6 персон: *Крупных помидоров 10 штук Масла сливочного 200 г Риса 1 чайную чашку • Сметаны хорошей 1 стакан • Рубленого укропа 1 ст. л. • Соли – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Вымыть в холодной воде помидоры, изрезать пополам и опустить в кастрюлю в растопленное сливочное масло (100 г), накрыть крышкой и дать им хорошенько упреть, наблюдая, чтобы они не пригорели, и чаще мешая ложкой. Затем протереть их через решето прямо в приготовленный к столу горячий говяжий бульон, размешать, поставить на плиту и дать хорошенько прокипеть раза два. В то же время сварить в соленой воде 1 чашку риса, откинуть его на решето, сцедить соленую воду, выложить рис прямо в миску, прибавив туда же 100 г растопленного сливочного масла, размешать, посолить по вкусу, залить 1 стаканом сметаны, вылить приготовленный помидорный горячий бульон в миску, засыпать его 1 столовой ложкой рубленого укропа. Туда же можно опустить куски вареного мяса, из которого к обеду готовился бульон.

К этому супу подают слоеные пирожки с мозгами или говядиной.

33. Суп из соленых огурцов с почкой

На 6 персон: *Говядины 1,2 кг Воды 3 бутылки Моркови, петрушки, сельдерея по одному, а ежели велики, то по У корешка • Репчатую луковицу 1 • Почку бычью 1 или телячьих 2 • Огурцов соленых 5 • Огуречного рассола 1 чайную чашку • Круп перловых ½ чайною*

чашку • Сметаны свежей 1 чайную чашку • Желтков яичных 2 • Укропа рубленого 1 ст. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сварить как следует (§ 1) бульон из говядины вместе с кореньями и процедить дочиста. Потом отдельно сварить 1 бычью или 2 телячьих почки: варить их не очень долго, иначе будут жесткими. Тогда очистить 5 хороших соленых огурцов, нарезать их ломтиками или кружочками, поставить варить в отдельной кастрюле, залив почечным бульоном и прибавив 1 чайную чашку огуречного рассола, чтобы был приятный кислый вкус. Разварить отдельно в говяжьем бульоне полчашки перловых круп до мягкости.

Когда же подавать к столу, то прежде всего надо положить в миску 2 яичных желтка и 1 чайную чашку хорошей сметаны, растереть хорошенько, а почки, изрезав мелкими кусочками, выложить в миску, в которую вылить также и огурцы, сваренные в рассоле.

Затем залить все говяжьим бульоном с перловою крупой, хорошенько размешать, посыпать рубленым укропом и подавать к столу.

34. Суп-пюре из ершей с фрикаделями

Взять на 6 персон

а) Для бульона:

• Ершей 15 или 20 • Воды 3 л • Петрушки, порея и сельдерея по 1 корешку, а ежели велики, то по У корешка • Луковиц 3 • Перца черного 10 шариков • Лаврового листа 5

б) Для фарша:

Мякоти от судака в 800 г Французскую булку 1 • Масла коровьего 2 ст. л. • Муки 200 г • Яйцо 1 Толченого черного перца ½ ч. л. • Сметаны 2 ч. л. и еще 1 чайную чашку • Желток 1 • Укропа рубленого или зеленого молодого лука 1 ст. л. • Соли – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Ерши вычистить, вымыть и положить в кастрюлю с 1 репчатой луковицей, вычищенными и разрезанными надвое кореньями, перцем и лавровым листом; залить водой, поставить варить на легкий огонь на один час.

Между тем взять мякоть от судака и сделать из нее фарш, т. е. изрубить хорошенько, истолочь с одной луковицей, прибавить мякоть из булки, вымоченной в кипятке и выжатой как можно суше, одно яйцо, одну столовую ложку хорошего сливочного масла, толченого перца и соли по вкусу. Все это хорошенько смешать, истолочь, чтобы составилась густая масса, как тесто, из которой наделать шариков какой угодно величины; обвалять в муке и сложить их на особую тарелку; потом, промяв хорошенько деревянной ложкой всю рыбу в кастрюле, снять с плиты и дать минут 5 отстояться.

Тогда процедить бульон, а рыбу протереть сквозь сито в тот же бульон, прибавив туда 2 ложки сметаны, поставить на огонь и дать прокипеть раза два. В то же время изрубить еще одну луковицу, обжарить ее в одной ложке масла, посыпав немного мукой, и, когда лук с мукой хорошо обжарятся и зарумянятся, то, разведя немного рыбьим бульоном, вылить в кипящий процеженный бульон; дать прокипеть и тогда уже снова окончательно процедить сквозь салфетку для того, чтобы протертые сквозь сито мелкие косточки от ершей и жареный лук не попадались во время употребления. Перед самым обедом следует процеженный бульон слить в кастрюлю, дать закипеть и во время кипения опустить шарики из фарша, дать им свариться: когда они будут готовы, то всплывут наверх. Затем в приготовленную для супа миску надо положить один желток и одну чайную чашку сметаны, хорошенько размешать, вылить осторожно в миску весь бульон, посыпать сверху укропом или мелко изрубленным зеленым луком и подавать к столу.

♦ Примечание. К этому пюре подается нарезанный кусочками лимон.

35. Суп рыбный на мясном бульоне

На 6 персон: *Говядины 1,2 кг Моркови, петрушки и сельдерея по ½ корешка Луковицу 1 • Воды 2,5 л • Рыбы столько, чтобы приходилось по 1 куску на порцию, а мелкой – весом не более 800 г • Черного перца 6 шариков*
Лаврового листа 3 или 4 Рубленой петрушки или укропа 1 ст. л. • Соли – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Приготовить бульон из говядины (§ 1) с кореньями и луком; процедить, а говядину оставить для другого употребления. Потом вычистить любую рыбу (сига, судака, налима, лососину и белорыбицу); изрезать на куски, сколько нужно, опустить ее в кипящий говяжий бульон, прибавив 3 или 4 лавровых листка и б шариков черного перца, посолить по вкусу, дать хорошенько прокипеть и свариться рыбе, но не разварить ее. Перед подачей к столу осторожно вынуть ложкой куски рыбы, положить в миску и залить бульоном, посыпав сверху рубленой петрушкой или укропом.

♦ Примечание 1. К этому супу подают лимон, нарезанный кусочками.

♦ Примечание 2. Можно этот суп сделать также из жареной рыбы, для чего следует приготовить говяжий бульон (как уже сказано), а рыбу, обваляв в муке (1 ст. л.), изжарить на сливочном масле (1 ст. л.) и горячую опустить в миску, в готовый бульон, и посыпать укропом или рубленой петрушкой.

36. Суп из черники

На 6 персон: *Черники свежей 800 г*

Сахара 300 или 400 г Воды 2,7 л • Картофельной муки 2 ст. л. • Французскую булку (для гренок) 1 • Лимонного сока 1 ч. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Перебрать 800 г ягод свежей черники, вымыть, положить в кастрюлю, залить водой, поставить варить, дать ей хорошенько увариться; снимать пену. Потом положить 300 г мелкого сахара, еще дать прокипеть раза два и заправить 2 ложками картофельной муки, разведенной 1 чайной ложкой холодной воды или остуженным взваром из черники. Растереть муку хорошенько, чтобы не оставалось комков: вылить в кипящий черничный суп, хорошенько размешать, дать прокипеть раза два или три и, вылив в миску, подавать к столу.

♦ Примечание 1. К этому супу подают засушенные гренки из французской булки, нарезанные тонкими ломтиками.

♦ Примечание 2. Таким же способом варится суп из малины, вишен, черной смородины, причем сахара можно класть по вкусу: кто любит слаще, а кто кислее.

♦ Примечание 3. Для лучшего цвета можно приправлять все эти супы во время кипения 1 чайной ложкой лимонного сока.

37. Пельмени уральские и сибирские

а) для начинки:

• *Говядины (непременно от бедра) 600 г • Жира говяжьего почечного 200 г • Соли, перца – по вкусу • Луковиц 2 • Воды примерно 1 чайную чашку*

б) для теста:

• *Муки 850 г • Яиц 3 • Воды ½ стакана*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Вначале сделать начинку для пельменей: сырую говядину, жир почечный и луковицу изрубить как можно мельче, посыпать солью и перцем; потом растереть хорошенько и прибавлять понемногу холодной воды до тех пор, пока вся масса будет так мягка и нежна, как густая сметана. Тогда приготовить тесто: взять 3 желтка и 1 белок, вылить в стакан, добавить столько же воды, сколько занимают в нем места размешанные яйца. Потом всыпать 400 г муки в глубокую посуду и, приливая смешанную воду с яйцами, делать тесто. Хорошенько его свалять, подсыпая по 50 г муки; разрезать тесто на

3 куска и сделать из каждого круглую продолговатую полоску, толщиной в средний палец; изрезать ее на равные кусочки величиной в малый грецкий орех; каждый кусочек раскатать тонко в круглую лепешку, намазать каждую фаршем с одной стороны, прикрыть другой стороной лепешки, залепить или защипать и сложить на решето. Перед подачей на стол вскипятить воду, присыпать соли и опускать по одному все пельмени: когда всплывут, то подавать их на блюде к столу.

♦ Примечание. Предлагаемые настоящие уральские и сибирские пельмени непременно надо варить в соленой воде, а не в бульоне: тогда они будут вкуснее. Подают их прямо на стол горячими на блюде. Едят же их, смотря по желанию, некоторые с бульоном, другие с красным уксусом и перцем, третьи с растопленным хорошим коровьим маслом.

Щи

38. Щи ленивые из свежей капусты

На 6 персон: *Говядины (грудины, лопатки и мозговой кости) 1,2 кг Воды 2,7 л Петрушки, моркови, сельдерея и порея по 1 корешку или ½ корешка • Луковицу репчатую 1 • Кочан свежей капусты средней величины • Муки 1 ст. л. • Рубленого укропа или петрушки 1 ст. л. • Сметаны 200 г • Соли – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сварить бульон из говядины, т. е. одной части грудины, части лопатки и мозговой кости: положить туда по одному, а ежели велики, то по половинке кореньев: моркови, петрушки, порея, сельдерея и 1 репчатую луковицу.

Когда бульон готов, то процедить его сквозь салфетку или сито, коренья откинуть прочь, а говядину вымыть, разрезать на куски и положить опять в вымытую кастрюлю.

Пока бульон варится, взять один средней величины кочан свежей капусты, вымыть, отрезать кочерыжку прочь, а капусту нарезать кусками на

б или более частей, обварить ее кипятком, дать постоять с ½ или даже ½ часа, потом слить с нее воду, положить куски капусты в кастрюлю, где положена говядина, залить готовым бульоном, посолить по вкусу и поставить варить до тех пор, пока капуста хорошо до мягкости уварится.

Тогда сделать подправку, т. е. взять 1 полную столовую ложку муки, хорошенько развести холодной водой или бульоном, чтобы не было комков, и вылить в щи во время их кипения; дать им прокипеть раза два или три и затем подавать к столу, присыпав сверху свежим рубленым укропом или петрушкой. К этим щам подается свежая сметана.

39. Щи зеленые из шпината и щавеля

На 6 персон: *Говядины 1,2 кг Воды 2,7 л Петрушки, моркови и сельдерея по ½ корешка • Луковицу 1 • Шпината и щавеля очищенных 400 г; т. е. по 200 г каждого • Муки 1 ст. л. • Масла*

сливочного 1 ст. л. • Сметаны 200 г • Укропа или петрушки рубленой 1 ст. л. • Яиц (вареных очищенных) 6 • Соли – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сварить бульон обыкновенный, как на все супы (§ 1); потом взять по половине щавеля и шпината, чтобы выбранного и очищенного было 400 г, вымыть хорошенько в легко соленой воде, обдать кипятком на полчаса, потом зелень откинуть, вскипятить отдельно раза 4 в отлитом чистом бульоне, процедить и протереть прямо в приготовленный бульон, посолить и поставить варить.

Пока варится, приготовить подправку из 1 ложки муки и 1 столовой ложки масла, растереть хорошенько муку и масло, развести бульоном, размешать и вылить в щи во время их кипения. Подавая к столу, изрезать кусками вареную говядину, опустить в миску с щами, засыпать столовой ложкой рубленой петрушки или укропа и подавать.

К этим щам подают свежую сметану и круто или всмятку вареные яйца, а также пирожки с мясом или яйцами.

♦ Примечание. Точно также варятся щи из молодой крапивы и сныти.

40. Щи из кислой капусты (рубленой)

На 6 персон: *Говядины (лопатки и мозговой кости) 800 г Свинины или ветчины (пожирнее) 600 г Капусты рубленой кислой 600 г • Порея, петрушки и сельдерея по ½ корешка • Репчатую луковицу 1 • Муки 1 ст. л. • Сметаны 1 ст. л. • Шпика или сала ветчинного 1 ч. л. • Лавровых листьев 3 • Перца черного 5 шариков • Соли – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сварить обыкновенным способом бульон (§ 1). Только для кислых щей лучше взять (вместо 1,2 кг, как обыкновенно) 800 г говядины (лопатки и мозговой кости), прибавив 600 г свежей пожирнее свинины или ветчины, и варить с кореньями.

Когда бульон будет готов, процежен и говядина вымыта, то, нарезав ее на куски, положить опять в чистую кастрюлю, туда же положить 3 стакана кислой капусты, одну рубленую луковицу, 3 лавровых листа и 5 шариков перца, залить все бульоном, посолить и поставить варить, пока вся капуста хорошо уварится до мягкости.

Перед самым обедом сделать подправку, то есть: взять 1 ложку муки и 1 чайную ложку ветчинного или свиного мелко наскобленного шпика или сала, растереть хорошенько и развести бульоном (как жидкая сметана).

Вместо бульона можно положить 1 столовую ложку сметаны, хорошенько растереть с мукой и салом и, когда щи закипят, влить в них подправку, хорошенько размешать и дать прокипеть раза

три-четыре.

Затем, если еще не время подавать к столу, то отставить кастрюлю с щами на горячее место, где бы они не могли кипеть.

♦ Примечание. К кислым щам подают гречневую, ячневую или пшенную кашу, либо обжаренную смоленскую кашу в кусках.

41. Щи из рассады

На 6 персон: *Говядины (от грудины, лопатки и мозговой кости) 1,2 кг Воды 2,7 л Молодых капустных листьев 400 г • Петрушки, моркови, сельдерея и порея по 1 корешку или ½ корешка, если велики • Репчатую луковицу 1 • Муки 1 ст. л. • Сметаны 1 чайную чашку • Желтков яичных 2 • Укропа или петрушки рубленой 1 ст. л.*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: В начале лета, пока еще нет свежей кочанной капусты, можно варить щи из рассады. Приготовить бульон, как на все супы (§ 1), и, пока варится, взять пучок рассады (примерно, чтобы вычищенной зелени было с 400 г), оборвать листья, вымыть их хорошенько в соленой воде, выжать воду, потом обдать кипятком, закрыть крышкой и дать постоять с ½ часа; затем воду слить, а зелень слегка порубить. Когда бульон готов, процедить, говядину вымыть, порезать на куски, положить в кастрюлю, куда сложить и рубленую рассаду, залить процеженным бульоном, посолить по вкусу и поставить на плиту варить. Когда рассада хорошо уварится до мягкости, сделать подправку: 1 столовую ложку муки развести бульоном, муку хорошенько растереть и во время кипячения вылить в щи, размешав. Перед подачей к столу, положить в миску 1 чайную чашку сметаны и

2 желтка, перемешать, потом выложить в эту миску куски говядины, залить щами и, присыпав полную ложку рубленого укропа или петрушки, подавать к столу.

Борщ

42. Квас для борща

Свеклы 2 штуки Уксуса 1 ст. л. Бульона 2 ст. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Истереть на терке 2 сырые очищенные красные свеклы, положить в небольшую кастрюлю, влить 1 столовую ложку уксуса и 2 ложки бульона; поставить на огонь и, когда вскипит, процедить сквозь салфетку и тотчас вылить его в борщ, иначе квас почернеет и уже не будет иметь настоящего красного цвета.

43. Борщ малороссийский

На 8 или 10 персон: *Говядины с мозговой костью 1,2 кг Ветчины копченой или свинины жирной 400 г Утки ½ или ¼ гуся • Воды 8 тарелок глубоких • Сосисок 6 штук • Свеклы крупной 5 или до 10 штук мелкой • Перца черного 8 шариков • Лаврового листа 5 Луковицу 1 • Пшена 1 ст. л. • Сала малороссийского 50 г • Кваса*

свекольного 1 стакан

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Взять говядину и ветчину, или свинину, прибавить ½ жареной утки (или ¼ гуся), положить в кастрюлю, налить холодной воды 8 тарелок, все это варить вместе до тех пор, пока бульон будет готов (§ 1); потом бульон процедить, мясо вымыть и, сполоснув кастрюлю, снова положить в нее все мясо.

Между тем взять печеную свеклу, оскоблить ее, вымыть и, изрезав или исшинковав, положить тоже в кастрюлю; прибавить перца, лавровых листьев и 1 луковицу; залить процеженным бульоном, посолить по вкусу; поставить варить, пока свекла станет мягкой.

Тогда сделать подправку: взять полную столовую ложку пшена и 150 г малороссийского сала, истолочь вместе хорошенько и растолченное развести бульоном, вливая его понемногу, размешивать, потом влить в борщ, куда прибавить 1 стакан кваса из приготовленной свеклы; но так как такой квас не везде заготавливается, то его можно вполне заменить домашним квасом, приготовленным, как объяснено здесь выше (§ 42); потом дать борщу прокипеть раза три и отставить – борщ готов. Тогда изжарить сосиски и, перед подачей к обеду, вынуть все мясо, изрезать на куски, положить в миску вместе с изрезанными жареными сосисками, залить борщом и подавать на стол.

♦ Примечание. К борщу подают гречневую или пшенную кашу

44. Борщ обыкновенный

На 6 персон: *Говядины (от грудины, мозговой кости или лопатки) 1,2 кг Перца черного 8 шариков Лавровых листьев 5 • Свеклы 5 крупных или 10 мелких • Луковицу 1 • Муки 1 ст. л. • Масла сливочного 1 ст. л. • Сметаны 1 чайную чашку • Укропа рубленого 1 ст. л. • Соли – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Из грудины, мозговой кости или лопатки сварить бульон (§ 1). Когда бульон готов, говядина вымыта и положена в кастрюлю, тогда оскоблить печеную свеклу и, изрезав вдоль ломтиками, положить в ту же кастрюлю, где говядина, прибавить лаврового листа 5 штук, черного перца 8 шариков, 1 репчатую луковицу, и залить бульоном; посолить по вкусу и поставить варить.

За час до обеда сделать подправку, т. е. взять: 1 столовую ложку муки, 1 ложку коровьего масла, растереть хорошенько, чтобы не было комков, прибавить ложки две борща, еще растереть, и когда борщ закипит, то влить в него подправку и дать провариться. Если при этом окажется дома остаток какого-нибудь жаркого или холодная говядина, или дичь, то, взяв этих остатков не более 400 г, изрезать на куски, опустить в борщ, дать прокипеть минут 20 или полчаса.

Когда же подавать к столу, то положить в миску 1 чайную чашку хорошей сметаны, 1 ложку сока, выжатого из сырой натертой свеклы, размешать, залить борщом и подавать к столу, посыпав укропом или мелко рубленой петрушкой.

45. Борщ из карасей

На 6 персон: *Карасей, смотря по величине, чтобы общий вес их был 800 г Петрушки, сельдерея, порея по ½ корешка Свеклы 4 пли 5 штук • Капусты 1 небольшой кочанок • Луковицы 2 • Перца 10 шариков • Лавровых листьев 5 штук • Муки для подправки и обвалки рыбы 200 г • Масла коровьего 200 г • Сметаны 3 ст. л.*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Взять карасей (смотря по их величине) столько, чтобы их общий вес равнялся 800 г, вычистить и вымыть в холодной воде; половину их отложить на жаренье, а другую половину положить в кастрюлю вместе с кореньями, как выше сказано (§ 44).

Когда рыба совершенно разварится, поцедить весь бульон, откинуть прочь пряности и рыбу, потом положить в кастрюлю капусту, изрезанную свеклу и 1 луковицу, залить поцеженным бульоном, поставить варить, дать кипеть, пока свекла и капуста уварятся.

Между тем сделать подправку: взять столовую ложку муки высшего сорта и столовую ложку масла коровьего, растереть, развести немного холодной водой, а потом горячим бульоном. Когда капуста и свекла хорошо и достаточно уварятся, то вылить подправку в кипящий бульон, размешать и дать прокипеть; когда бульон готов, отставить на горячее место, где бы он не кипел. Тогда взять остальные караси, вымытые и вычищенные, натереть их слегка солью и обвалять в муке; разогреть сковороду, положить в нее масла 1 ложку или 2, растопить и положить жарить караси. Когда одна сторона карасей зарумянится, то обернуть на другую, чтобы обе стороны были достаточно румяны. Подавая к столу, натереть сырой свеклы, выжать ее сквозь кисею, чтобы вышли сока 2 столовые ложки; влить его в миску, положить туда же 3 столовые ложки сметаны, размешать, залить бульоном, опустить в миску жареные караси, присыпать рубленого укропа и подавать к столу.

♦ Примечание. Если жареные караси очень велики, то можно их перерезать надвое и опустить осторожно в бульон.

46. Борщ с помидорами

На 6 персон: *Говядины 1,2 кг Перца черного 8 шариков Лавровых листьев 5 • Свекол 5 больших или 8 малых • Луковицу 1 • Муки 1 ст. л. • Помидоров 5 больших или 8 малых • Масла коровьего 1 ст. л. • Укропа рубленого 1 ст. л. • Сметаны 3 ст. л. • Желток яичный 1 • Соли – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Изготовить бульон, как сказано (§ 1); испечь 5 больших или 8 средней величины свекол, очистить и нашинковать, положить вместе с вымытой говядиной в кастрюлю, прибавить 1 луковицу, 8 шариков перца, лавровых листков, залить бульоном и, посолив по вкусу, варить за полчаса до обеда. В то же время изрезать 5 больших помидоров, положить в небольшую кастрюлю с 1 ложкой коровьего масла, поставить их жарить, постоянно мешать, чтобы не пригорели.

Когда они достаточно прожарятся, протереть их сквозь сито в особую посуду и сделать подправку из 1 столовой ложки муки и 1 столовой ложки масла, которые и растереть хорошенько, прибавляя понемногу протертого сока помидоров, и так продолжать, пока весь сок выльется в подправку; потом вылить ее в общий борщ и дать хорошенько прокипеть несколько раз. Перед подачей к столу надо положить в супницу 3 столовые ложки сметаны, 1 желток и 1 столовую ложку рубленого укропа; растереть или взбить все вместе и залить борщом, опустив в него куски резаной говядины.

♦ Примечание. К борщу подают пирожки, какие угодно, или обжаренную рассыпчатую гречневую или пшенную кашу в горшке.

47. Борщ (скоромный) с осетровой головой

На 6 или 8 персон: *Головы осетровой 2 или 2,5 кг Воды 7 глубоких тарелок Порея, петрушки, сельдерея – по 1 корешку • Свеклы 3 или 4 • Луковицы 2 больших • Перца черного 15 шариков • Лаврового листа 6 листов • Муки 1 ст. л. • Масла 1 ст. л. • Рубленого укропа или петрушки 2 ст. л. • Капусты 1 небольшой кочан • Сока из выжатой тертой свеклы 2 ст. л. • Соли – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Борщ с осетровой головой приготовляется таким способом: разрубить осетровую голову, вымыть хорошенько в холодной воде, положить в кастрюлю, в которую бы входило до 8 тарелок воды, цельную луковицу, петрушку, изрезанную на 4 или 5 частей, сельдерей и порей; прибавить русского перца и лаврового листа, залить все водой и поставить варить. Когда хорошо прокипит раза два-три, процедить бульон в особую посуду, пряности выбросить, осетровую голову хорошенько вымыть, кости выбрать прочь, а хрящи и мякоть разрезать на куски.

Положить в ту же чисто вымытую кастрюлю, прибавив 3 или 4 исшинкованные свеклы, небольшой кочан белой капусты, изрезанный на 5 или 6 частей, и 1 луковицу; залить все бульоном, посолить по вкусу и дать вариться до готовности, чтобы свекла и капуста хорошо уварились.

Когда борщ готов, то растереть 1 столовую ложку муки с 1 столовой ложкой коровьего масла; развести сначала немного

холодной водой, прибавляя понемногу борща. Когда все хорошо разойдется, влить эту подправку в борщ во время кипения и дать хорошенько провариться; потом отставить на горячее место, где бы он не мог кипеть.

Перед подачей к столу, натереть сырой свеклы, выжать из нее через кисею 2 столовые ложки сока, вылить его в суповую миску, залить горячим борщом, в который опустить осторожно и куски рыбы, посыпав рубленым укропом или петрушкой, и подавать к столу.

♦ Примечание. Применяясь к вкусу желающих, можно – перед подачей к столу – положить в миску 1 чайную чашку сметаны и 2 столовых ложки свекольного сока, размешать, залить бульоном, опустить куски рыбы, посыпать рубленого укропа и подавать.

Уха

48. Уха из мелкой рыбы

На 6 или 8 персон: *Ершен 10 штук Окуней 2 Сиг и судак небольшие по 1 • Налим 1 • Луковиц 2 • Петрушки, порея, сельдерея по ½ корешка • Перца черного 8 шариков • Лавровых листьев 5 • Воды 3 л • Укропа или петрушки рубленой 1 ст. л. • Лимон 1 • Соли – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Оскоблить, вымыть и изрезать коренья, сложить в приготовленную кастрюлю, прибавить 2 цельные очищенные луковицы, перец и лавровый лист, залить 3 л холодной воды, поставить на плиту, на умеренный огонь, и дать вариться 1 час. Когда взвар готов, то процедить в чистую кастрюлю.

Затем, посолив, опустить в нее очищенную и выпотрошенную рыбу; мелкую, как, например, ерши, положить целиком, а прочую, если велика, перерезать на 2 или 3 части; опустить также, если случатся, молоки и поставить вариться на хорошем огне. Во время варки снимать накипь, и когда рыба, хорошо проварившись, всплывет на поверхность, то снять кастрюлю с плиты и дать минут 5 постоять.

Потом выбрать осторожно ложкой рыбу, сложить ее в приготовленную миску, залить ухой, посыпать рубленым укропом, или петрушкой, и подавать. К ухе подают резаный лимон.

♦ Примечание 1. Уху можно приготовлять из разной рыбы – крупной и мелкой, живой и сонной или мерзлой.

Но, конечно, из живой рыбы уха всегда прозрачнее и вкуснее, тогда как из сонной или мерзлой она бывает мутна; в таком случае, для очистки рыбьего бульона, приготовленного из 1,2 кг рыбы и 2,25 л воды, надо поступать следующим способом: взять кусочек паюсной икры (величиною в 4,5 см или 1 столовую

ложку), размять хорошенько, или лучше истолочь, прибавить 2 ложки холодной воды, размешать и вылить в процеженный бульон, поставить на плиту на горячее место и постоянно мешать, пока не закипит.

Тогда сдвинуть кастрюлю ближе к краю плиты и дать бульону кипеть на легком огне, пока бульон совершенно очистится.

Затем процедить его сквозь салфетку – прямо в миску, опустить в него сваренную уже рыбу, посыпать рубленой зеленью и подавать.

Если же и после этого (как иногда, хотя и редко, бывает по недосмотру кухарки), бульон окажется не совсем чистым и прозрачным, то надо его вновь процедить и дать прокипеть еще несколько раз, причем во время кипения прибавлять по временам по 1 столовой ложке холодной воды, примешивая на каждую ложку по 2 капли лимонного сока: тогда уже бульон наверняка будет чист и прозрачен.

♦ Примечание 2. Для того чтобы бульон имел хороший вкус, непременно надо прибавить несколько ершей и хоть одного окуня: иначе уха, приготовленная из одной сонной или мерзлой рыбы – без означенной прибавки, будет иметь неприятный вкус.

♦ Примечание 3. Кто желает и имеет возможность, тот прибавляет в уху вино: сотерн или шампанское.

Когда уже рыба сложена в миску, вливают вино в уху и, размешав ее хорошенько, заливают рыбу в миске и подают, прибавив несколько кружков нарезанного лимона. Варить же уху с вином не следует.

49. Уха из стерляди

На 6 или 8 персон: *Мелкой рыбы, как то: ершей, окуней, сижка небольшого – всего 800 г Сельдерея, порея, петрушки по 1 корешку Луковиц 2 • Перца черного 10 зерен • Листа лаврового 7 штук • Воды 3 л • Стерлядь в 1,2 кг весом • Лимона ½Укропа или петрушки рубленой 1 столовую ложку • Соли – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Вычистить, выпотрошить, вымыть мелкую рыбу, сложить в кастрюлю вместе с вычищенными кореньями, 2 луковицами, перцем и лавровым листом; залить все 3 л холодной воды, поставить варить на 1 час; потом процедить уху сквозь салфетку в другую кастрюлю. Если уха окажется мутной, то очистить ее 1 столовой ложкой паюсной икры с водой или с одним взбитым белком, смешанным с одной ложкой холодной воды, и поступать, как сказано в 1 прим. § 48, затем процедить снова всю уху.

Между тем вычистить, выпотрошить и вымыть стерлядь, вязигу вынуть прочь, а стерлядь, изрезав на куски, опустить в процеженную уху и поставить варить на хороший огонь.

Когда стерлядь хорошо проварится и всплывет наверх, то отставить кастрюлю на край плиты и дать отстояться 5 минут. Потом вынуть осторожно куски стерляди, сложить в миску, прибавить нарезанного кружками лимона, а в уху (кто желает) влить сотерна или шампанского (примеч. 3 § 48), размешать и, залив ухой стерлядь в миске, посыпать рубленным укропом или петрушкой и подавать.

♦ Примечание. Точно также варят уху из осетрины, белорыбицы и другой рыбы.

Ботвинья

50. Ботвинья

На 6 персон: На 6 персон: *Лососины или другой крупной рыбы 800 г Шпината 600 г Свеклы 3 корня • Лавровых листьев 5 штук • Черного перца 8 шариков • Репчатую луковицу 1 • Огурцов свежих 5 штук • Лука зеленого рубленого 2 ст. л. • Кислых щей 3 стакана • Кваса 4 стакана • Лимона – половину • Сахара и соли – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Рыбу, обыкновенно, следует хорошо вычистить, перемыть и варить; свежая варится в соленой воде, а малосольная в простой, с прибавкой – во время варки – как к той, так и другой, 5 лавровых листьев, 8 шариков перца и одной репчатой луковицы.

Между тем взять шпинат, отделить его от корешков, перемыть в соленой холодной воде, положить в кастрюлю, залить холодной водой столько, чтобы вся зелень была ею покрыта, дать вариться полчаса, вдавливая по временам зелень, которая, при кипении, будет подыматься кверху. Когда зелень уварится хорошо и осядет на дно кастрюли, то снять ее с плиты, откинуть зелень на решето, дать стечь воде, а зелень остудить; потом порубить ее и протереть через решето в особую посуду. Свеклу вымытую сварить; когда готова, она будет мягка, и верхняя ее кожица при очистке легко отделяется; тогда изрубить ее помельче, также изрубить лук и укроп, а огурцы очистить и мелко изрезать.

Потом сложить в миску шпинат и лук, присыпать немного соли и сахара, протереть хорошенько столовой ложкой, положить огурцы, укроп; изрезать лимон помельче и налить на все это 0,75 л кислых щей и 1,125 л кваса, прибавить соли и сахара по вкусу и, положив в ботвинью порядочный кусочек льда, мешать столовой ложкой, пока ботвинья хорошо охладится, и тогда

подавать на стол.

♦ Примечание 1. К ботвинье подают рыбу: лососину, сига, судака, белужью тежку (тежка белужья, как свежая, так и малосольная, всегда лучше и нежнее осетровой для всякого употребления; судак же не так вкусен). На 6 персон достаточно 800 г лососины или тежки.

♦ Примечание 2. Лед в ботвинью надо положить не ранее, как за % часа до обеда: иначе она сделается водяниста и не будет вкусна.

Окрошка

51. Окрошка

На 6 персон: *Жареного или вареного мяса, нарезанного, – глубокую тарелку (неполную)*

• *Огурцов свежих 3 • Яиц вареных 4 (крутых) • Мелко нарезанного лимона – половину • Луку зеленого рубленого 2 ст. л. • Укропу рубленого 2 ст. л. • Квасу 0,75* л • *Кислых щей 1,5 л • Льду кусок • Сахара и соли – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Всякое оставшееся жаркое годно для окрошки. Мякоть телятины, дичи и говядины нарезать небольшими кусочками, прибавить мелко изрубленных вареных яиц, луку

зеленого рубленого, укропу, а также мелко нарезанного лимона и огурцов свежих, наблюдая, чтобы всей смеси составилось по крайней мере ½ миски. Все это хорошенько перемешать, посолить и положить в миску с одним стаканом свежей сметаны, и все снова смешать.

Залить кислыми щами, прибавить непременно простого квасу, положить кусок льду, дать постоять минут 5, чтобы охладилось, и подавать к столу. Окрошку надо делать перед самым обедом, отчего она будет гораздо вкуснее, потому что мясо не совсем вымокнет.

♦ Примечание. К окрошке подают тертый хрен и горчицу.

Принадлежности к супу, щам и борщу

52. Гренки из белого хлеба со швейцарским сыром

На 6 персон: *Французскую булку 1 Молока 1 чайную чашку Масла коровьего 2 ст. л. • Яиц 2 • Сыра швейцарского тертого 3 ст. л.*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Нарезать тонкими ломтиками французскую булку; немного размочить их в молоке, смешанном с яйцом; потом слегка обвалять в сыре, поджарить на сковороде в 2 ложках коровьего масла, осторожно поворачивая каждый ломтик, чтобы обе стороны хорошенько зарумянились. Когда ломтики будут изжарены, их можно перерезать каждый пополам и подавать к супу или бульону.

♦ Примечание. Можно также изрезать булку на мелкие кусочки и, распустив масло на сковородке, изжарить или зарумянить; затем сложить на тарелку и подавать.

53. Пирожки

Пирожки из слоеного, кислого, сдобного и другого теста с разными начинками подаются к супам (смотри раздел о пирогах и пирожках).

54. Рис разварной рассыпчатый

На 6 персон: *Риса 1 стакан Воды 6 стаканов Масла коровьего 100 г • Бульона супового ½ чашки • Соли – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Вымыть рис, поставить варить, залив б стаканами воды дать хорошенько свариться, наблюдая, чтобы зерна не совсем разварились; тогда откинуть рис на решето, дать стечь с него горячей воде и тотчас облить его холодной водой; потом сложить рис обратно в кастрюлю, посолить, положить 2 полные столовые ложки коровьего масла, прилить немного (½ чашки) супового бульона и, дав вскипеть один раз, выложить на тарелку и подавать к супу.

55. Каша гречневая рассыпчатая

На 6 персон: *Гречневой крупы 400 г Масла коровьего 2 ст. л. Яйцо 1 • Воды 3 стакана • Соли – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Просеять сквозь сито 400 г гречневой крупы, выложить сеяную крупу на блюдо или на сковороду, положить в нее одно яйцо (белок и желток) и мешать так, чтобы вся крупа обвалялась яйцом; тогда поставить крупу в легкий дух – в духовую печь, чтобы крупа обсохла, наблюдая, чтобы не сгорела; через ½ часа она готова. В это время влить в особую

кастрюлю 3 стакана воды и поставить на плиту. Когда вода закипит, положить в нее 2 столовые полные ложки хорошего коровьего масла, размешать, всыпать немного соли, вынуть из духовой печи крупу, немного растереть или размешать ее, чтобы не было комков, и, не снимая с плиты кастрюлю с водой, всыпать понемногу всю крупу, размешивая осторожно.

Накрыть крышкой и дать каше загустеть, потом выложить ее в горшок, приготовленный для каши, закрыть его, поставить в горячую духовку, оставить до обеда (часа на 3 или на 4). Когда каша упреет, подавать ее к столу в горшке, как есть, обернув горшок чистой салфеткой, или выложить ее на блюдо; но лучше подавать в горшке: она будет горячее.

♦ Примечание 1. К каше подается хорошее масло.

♦ Примечание 2. Чтобы придать каше более вкуса, ее можно варить следующим способом: крупу, смешанную с яйцом, поставить подсушить в духовую печь, а воду (3 стакана) и 2 ложки масла вскипятить, прибавив 4 сушеных белых гриба; дать хорошенько прокипеть несколько раз, потом вынуть грибы совсем прочь, а крупу всыпать и поступать, как сказано выше в этом параграфе.

♦ Примечание 3. Вообще каша подается к щам и борщу.

56. Жареная гречневая каша

На 6 персон: *Крупы гречневой 400 г Воды 2 стакана Масла коровьего 2 ст. л. (полные) • Луковиц 2 • Соли и перца толченого по – вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Вымыть хорошенько крупу и заварить кашу, т. е. выложить крупу в горшок, посолить, залить тремя стаканами кипятка, размешать, поставить в горячую духовую часа на три, дать хорошенько упреть. Потом выложить на блюдо, прибавить две рубленые луковицы, посыпать толченым перцем, солью, положить 2 полные ложки коровьего масла, размешать и, сложив все на сковородку, жарить, чаще мешая, чтобы не пригорела; затем, подавать на блюде или на сковороде.

57. Гренки из гречневой каши

На 6 персон: *Крупы гречневой 1 стакан Воды 3 ½ или 3 стакана Яиц 2 • Муки 100 г • Масла коровьего 2 ст. л. • Соли – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сварить негустую гречневую кашу-размазню, посолить, выложить на плоское блюдо, сравнять, остудить совершенно в холодном месте. Перед обедом нарезать на куски, обвалять в яйце, а потом в муке, распустить на сковороде 2 столовые ложки масла, уложить куски и жарить, поворачивая каждый кусок, чтобы ровно зарумянился с обеих сторон; сложить на блюдо и подавать.

58. Жареная каша из смоленских круп

На 6 персон: *Крупы смоленской 1 стакан Воды 2 ½ или 3 стакана Масла коровьего 2 ст. л. • Яиц 2 • Муки 200 г • Соли – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Кашу эту следует приготовлять совершенно так же, как гречневую, т. е. сварить умеренно жидкую кашу-размазню, полагая на 1 стакан крупы смоленской 3 стакана воды, и поступать, как сказано в § 56.

59. Каша пшенная по-малороссийски

На 6 персон: *Пшенной крупы 400 г Воды 3 стакана Украинского сала 200 г • Соли – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Перемыть пшено, выложить в горшок, залить кипятком, посолить, размешать и положить в нее изрубленное на мелкие куски сало, поставить в горячую печь на 2 часа и дать хорошенько прожариться.

♦ Примечание. Каша эта подается к украинскому борщу.

60. Каша из зеленой крупы

На 6 персон: *Ржаных зеленых круп 400 г Воды 3 стакана Коровьего масла 1 ст. л. (полную) • Соли – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Каша из зеленой крупы, т. е. из ржаных зеленых круп, варится просто на воде: на 400 г крупы 3 стакана воды. Когда каша заварена и размешана, то прибавляется в нее 1 полная столовая ложка коровьего масла, а потом каша ставится часа на 3 в печь, пока хорошо упреет.

61. Сальник бараний или телячий

На 6 персон: *Внутреннюю (баранью пли телячью) перепонку, называемую сальником, 1 Ветчины 200 г Говядины жареной (или баранины, или телятины) 400 г • Крупы гречневой 400 г • Жира почечного 100 г • Луковицы 2 • Бульона ½ чашки • Перца, соли – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Вымыть в соленой воде баранью или телячью внутреннюю перепонку, называемую сальником, вытереть осторожно, чтобы не прорвать ее, потом зашить вроде мешка. Между тем приготовить начинку следующим способом: крутую гречневую кашу (§ 56) выложить на блюдо, потом изрезать мелкими кусочками жареную говядину (или телятину, или баранину) и ветчины. Жир почечный сырой тоже изрезать, две луковицы мелко изрубить; все это смешать с гречневой кашей, посолить по вкусу, присыпать перцу побольше и залить половиной чашки супового бульона.

Размешать и выложить в сальник, сшитый мешком, зашить и последнюю сторону, куда клалась начинка, положить на сковороду, вымазанную маслом, и немного смазать маслом и сам сальник.

Поставить в горячую духовую печь, наблюдая, чтобы хорошенько ужарился и чтобы шкурка порядочно подсохла и

хрустела. Тогда вынуть сальник, снять только нитку и, осторожно сложив на блюдо, подавать к борщу или щам.

Раздел II Холодные блюда

62. Винегрет мясной

Винегрет делается или мясной, или рыбный. Часто в хозяйстве остается после обеда говядина вареная или жареная, дичь или телятина, которые можно с пользой употребить во многие кушанья, в том числе и в винегрет.

Говядины, телятины или дичи (от мягкой части) – всего 800-1000 г Картофеля 6 или 8 больших Свеклы 5 кореньев • Луковицы 2 или 3 • Брюкву большую 1 • Огурцов (свежих или соленых) 5 • Грибов соленых 200 г • Масла прованского 2 ст. л. • Уксуса крепкого 2 ст. л. • Воды 2 ст. л. • Сахара 1 ст. л. • Горчицы 1 ч. л. • Укропа или зеленого лука 1 ст. л. • Соли – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Винегрет мясной делается следующим способом: изрезать тонкими ломтиками говядину (телятину или дичь) и выложить на блюдо. Отварить в то же время картофель, свеклу и брюкву; очистить, изрезать кружками или кусочками, сложить блюдо, где нарезано мясо. Очистить огурцы и изрезать их кружками; 2 луковицы изрубить или изрезать кружками; равно и грибы соленые, если крупны, перерезать на две части; если очень же велики, на четыре.

Приготовить подправку: растереть 2 столовые ложки прованского масла с одной чайной ложкой готовой горчицы,

прибавив соли, по вкусу, и одну столовую ложку мелкого сахара; развести все уксусом (если он крепок, достаточно 2 столовых ложек, прибавив столько же воды, а если уксус слаб, то – вместо 2 ложек – влить 4 и в таком случае воды уже не надо). Всю жидкость хорошенько смешать, наблюдая, чтобы сахар, соль и горчица распустились вполне и соединились в общей приправе с маслом и уксусом. Затем облить этой приправой все приготовленное для винегрета, осторожно размешать, уложить хорошенько на блюдо, посыпать мелко изрубленным зеленым луком или укропом, полить сверху такою же приправой, чтобы винегрет не был сух и чтобы достаточно было в нем соку.

♦ Примечание 1. Если пожелаете несколько увеличить означенную порцию для приправы винегрета, то надо сделать добавление к приправе из уксуса, масла и проч. и, облив все уложенное, подавать на стол.

63. Винегрет рыбный

На 7 персон: *Рыбы 800-1000 г Масла коровьего 2 ст. л. Муки, для обвалки рыбы, 100 г • Каперсов 1 ст. л. • Маслин 3 столовые ложки (кто любит) • Картофеля 6 или 8 больших • Свеклы 5 штук • Луковиц 2 или 3 • Брюкву большую 1 • Огурцов свежих или соленых 5 • Грибов соленых 100 г • Масла прованского 2 ст. л. • Уксуса крепкого 2 ст. л. • Воды 2 ст. л. • Сахара 1 ст. л. • Горчицы 1 ч. л. (готовой) • Укропа, или зеленого рубленого лука, 1 ст. л. • Соли – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Очистить тщательно рыбу от чешуи и кишок, вынимая их осторожно, чтобы не раздавить желчи (иначе вся рыба будет горька), вымыть хорошенько рыбу, вытереть ее слегка солью, обвалять в муке. Между тем положить на сковороду 1 или 2 столовые ложки масла (смотря по величине рыбы) и дать ему разойтись; тогда положить туда обваленную рыбу в муке и жарить обыкновенным способом, посматривая, чтобы не пригорела.

Когда одна сторона рыбы зарумянится порядочно, то повернуть на другую сторону, причем, если рыба толста, непременно наблюдать, чтобы мякоть ее совершенно прожарилась и не давала из себя сырого сока.

♦ Примечание 1. Для рыбного винегрета всего лучше брать крупную рыбу, как то: судака, шиповину, осетрину, лососину или белорыбицу.

♦ Примечание 2. Остальная приправка из зелени и уксуса делается совершенно так же, как и для мясного винегрета (§ 62), с той только разницей, что прибавляется еще столовая ложка каперсов или маслин.

64. Селедка с гарниром

На 6 персон: *Селедки (голландской или шотландской) 2 Картофеля вареного (средней величины) 4 штуки Свеклы 3 • Лука зеленого рубленого 1 полную столовую ложку • Масла прованского 2 ст. л. • Горчицы 1 ч. л. • Сахара мелкого ½ ч. л. • Уксуса 2 ст. л.*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Вымочить в молоке или в воде две голландские или шотландские селедки, потом вымыть их хорошенько, выбрать все кости, осторожно распластав каждую селедку, чтобы она не потеряла своего вида.

Затем сложить ее, как следует, приложить на место голову и хвостик; обложить с одной стороны нарезанными кружками, или мелко изрубленным вареным картофелем и свеклой, а с другой – зеленым рубленым луком и огурцами, нарезанными в кружки.

Если при этом случатся молоки, то их хорошенько растереть с одной столовой ложкой сливочного масла; выложить на тарелку, обровнять, нарезать небольшими кусочками, и уложить кругом селедки. Потом сделать подливку следующим способом: взять 1 чайную ложку горчицы, чайной ложки толченого сахара, 2 столовые ложки масла прованского; хорошенько все смешать и протереть, приливая понемногу уксуса, и облить селедки этой подливкой.

♦ Примечание. Если случатся молоки в селедках, то надо прибавить 1 столовую ложку сливочного масла.

65. Селедка с телятиной (форшмак)

На 6 персон: *Селедки 2 Жареной телятины (мякоти) 400 г Луковиц репчатых 2 • Сметаны 1 чайную чашку • Сухарей толченых 1 чайную чашку • Масла коровьего (топленого) 2 ст. л. • Сливок 2 чайных чашки • Сухарей (для обсыпки сковороды) 3 шт. • Коровьего масла (нетопленного) 1 ст. л. • Перца и мускатного ореха по ½ ч. л.*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Очистить 2 селедки, хорошенько вымыть, выбрать все кости, мелко изрубить и истереть обе селедки с репчатою луковицей. Потом взять мякоти жареной холодной телятины, тоже мелко истолочь и растереть; смешать с селедками, прибавив туда 1 чайную чашку хорошей сметаны, 1 чайную чашку толченых сухарей или сушеной толченой булки, 2 столовые ложки хорошего коровьего масла и 1 цельное яйцо (т. е. белок с желтком).

Все это хорошенько протереть, чтобы смесь превратилась в тесто, и развести всю эту массу 2 чайными чашками сливок, присыпав ½ чайной ложки черного перца, и столько же мускатного ореха. Потом взять средней величины сковородку, вымазать дно ее хорошенько маслом, обсыпать толчеными сухарями и выложить в нее приготовленную смесь.

Если она окажется очень густою, то прилить столько сливок

или сметаны, чтобы было не гуще размазни, и чтобы сковорода была полна.

Сложить, сгладить все на сковороде, посыпать сверху сухарями. И взяв 1 столовую ложку коровьего масла, разделить его на 5 кусочков, которые положить поверх форшмака в разных местах. Поставить сковороду с форшмаком в довольно горячую печь и когда форшмак зарумянится, вынуть и подавать к столу на сковороде, или же, обведя ножом кругом сковороды, выложить блюдо.

♦ Примечание 1. Обыкновенно форшмак запекается в *½ часа* , если печь достаточно горяча.

♦ Примечание 2. Форшмак подают к закуске и даже в начале обеда

66. Фаршированные яйца

На 6 персон: *Яиц 20 шт. Масла сливочного 200 г Сметаны 1 стакан • Толченых сухарей 2 ст. л. • Соли и перца – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сварить круто только 18 яиц, очистить от скорлупы, разрезать каждое яйцо пополам, осторожно вынуть на тарелку желтки, которые растереть с 3 столовыми ложками сливочного масла, присыпать соли и перцу, прибавить 2 сырых желтка, еще хорошенько размешать. Потом брать эту смесь чайной ложкой и накладывать в углубление белков. Приготовить затем кастрюлю, вымазанную кругом маслом, налить на дно 3 столовые ложки сметаны, сложить осторожно фаршированные белки (фаршем кверху), залить остальною сметаною, посыпать 2 столовыми ложками толченых сухарей и поставить в духовую печь на часа.

Подавая к столу, осторожно выкладывать на блюдо фаршем кверху и залить оставшимся сметанным соком из кастрюли.

67. Жареные и фаршированные сельди

На 6 персон: *Селедок 6 шт. Грибов белых сушеных 100 г Масла сливочного 200 г • Луку репчатого 3 шт. • Сухарей толченых 2 ст. л. • Муки 200 г*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Вымыть сельди, вынуть осторожно хребтовую кость, не испортив хвоста и головы, затем растопить 100 г сливочного масла, залить им сельди и дать маслу совершенно остыть. В это время приготовить фарш следующим образом: вымыть дочиста и разварить 100 г сушеных белых грибов, а когда они будут готовы, откинуть на решето, воду слить прочь, и грибы мелко изрубить с 3 луковицами. Если будут в селедках молоки, то их растереть с 1 столовой ложкой сливочного масла, смешать с грибами хорошенько, и начинив каждую селедку, зашить, обвалять в муке и класть на разогретую, смазанную маслом сковороду. Посыпав сельди сверху толчеными

сухарями, жарить как обыкновенно рыбу. Подавая к столу, осторожно снять нитки. Кругом сельдей можно положить жареный картофель.

68. Поросенок со сметаной и хреном

На 6 персон: *Молочный поросенок Лавровых листьев 9 Красного перца 4 шарика • Черного перца 8 шариков • Репчатую луковицу 1 • Гвоздики 3 головки • Сметаны 400 г • Хрена тертого 1 или 1 ½ чашки • Толченого сахара 1 ст. л. • Уксуса 1 ст. л. • Соли – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Ошпарить, вычистить, выпотрошить и хорошенько вымыть поросенка, разрезать на большие куски или целиком поставить варить, налив воды столько, чтобы на 2 пальца было воды выше мяса. Положить лаврового листа, перца, репчатую луковицу и гвоздички. Когда хорошо прокипит раза три-четыре, вынуть куски, а бульон процедить. Обмыть все куски поросенка, снова поставить варить, залив процеженным бульоном и посолив по вкусу; затем дать ему вариться до мягкости. Когда же подавать к столу, то вынув куски и разрезав их на порции, положить на блюдо, залить сметаной, приправленной следующим способом: взять 400 г сметаны, смешать с 1 или 1 чашками тертого хрена, положить полную столовую ложку толченого сахара, прибавив по вкусу соли и уксуса, все хорошенько перемешать и, залив куски поросенка, подавать.

♦ Примечание. Поросенок, таким способом приготовленный, подается и цельный – горячий или холодный. Сметану с хреном можно подавать отдельно. К поросенку подают также горчицу с уксусом.

69. Рулет из поросенка

На 6 персон: *Поросенка, примерно 2,5–3 кг весом Мягкой части телятины 400 г Телячью печенку небольшую Булку французскую 1 • Молока 1 стакан • Луковицу репчатую 1 • Шпика 200 г • Петрушки или укропа рубленых 1 ст. л. • Мускатного ореха ½ч. л. • Яиц 4 • Сливок 1 чайную чашку • Ветчинного жиру или шпика 200 г • Ливер телячий, небольшой, для бульона • Перца и соли – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Выбрать жирного, хорошего поросенка, ошпарить, вычистить и вымыть его как следует, разрезать живот до самой шеи, не трогая головы. Вынуть внутренности, вымыть снова поросенка, распластать, осторожно выбрать все кости, не повредив наружной стороны кожицы. Мясо с костей оскоблить и изрубить вместе с печенкой, прибавив 400 г мягкой части сырой телятины, небольшую телячью печенку, одну французскую булку, размоченную в бульоне или в молоке и выжатую досуха, репчатую луковицу, перца и соли по вкусу, шпику, петрушки рубленой или укропа 1 столовую ложку, мускатного ореха ½ чайной ложки и 2 сырых яйца. Все это хорошенько изрубить или истолочь, прилив в

тоже время 1 чайную чашку сливок. Смесь эту размешать так, чтобы она превратилась в тесто. Затем вытереть хорошенько мелкой солью всю внутреннюю кожу поросенка, наложить на нее тонкими пластами шпик, или ветчинный жир, а сверх жира всю начинку, в которую вложить цельные очищенные круто сваренные яйца. Потом зашить кожу поросенка и, дав ей прежнюю форму, завернуть в небольшую салфетку, обвязать, положить в продолговатую кастрюлю, поставить варить на ¾ часа в приготовленном бульоне из вынутых костей того же поросенка. Когда поросенок достаточно уварится, то осторожно его вынуть из салфетки, снять нитку, которой был зашит, положить на блюдо и застудить. Подается он холодный, и к нему: уксус, горчица и прованское масло или хрен с уксусом.

♦ Примечание 1. Рулет из поросенка подается на холодное, причем на блюдо кладется цельный поросенок с головкой и поджатыми ножками; украшают его зеленью или рублеными яйцами, или подают готовую подливку, сделанную из 2 столовых ложек масла прованского, 2 столовых ложек уксуса, 2 ложек бульона и 1 чайной ложки горчицы: прибавив по вкусу сахара и соли, все хорошенько размешать.

♦ Примечание 2. Рулет при подаче к столу режется поперек поросенка кружками.

70. Заливное из телячьей головки или из ножек с дичью

На 6 персон: *Головку телячью, средней величины, 1 (или ножек 2 штуки) Костей и остатков какой угодно дичи, сырой или жареной, 400–800 г Воды 3 л • Луковицу 1 • Петрушки, сельдерея, порея, моркови – по 1 корешку • Зелени от сельдерея небольшой пучок с одного корня • Перца черного 10 зерен • Перца красного 5 зерен • Гвоздики 5 головок • Лавровых листьев • Уксуса /2 или 1 стакан • Сахара 1 кусок • Желатина 2 листка Белков яичных 2 • Лимона ½ Свеклы вареной 1 корень • Яйцо круто сваренное 1 • Мяса с поросенка, говядины вареной, телятины жареной, дичи жареной или вареной – всего до 800 г • Каперсов 2 ч. л. • Мозг из телячьей головки 1 • Соли – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Вынуть осторожно мозг из телячьей головки, сварить в соленой воде, остудить, снять кожицу и отложить отдельно.

Головку обчистить, изрезать на части, а если вместо головки употребляют телячьи ножки, то изрубить их по суставам, сложить в кастрюлю, прибавив, если случатся, обрезки жареной или сырой дичи, 400 г или менее, кореньев каждого по 1 корешку, 1 луковицу, пучок зелени сельдерея, 10 зерен черного перца, красного 5 зерен, гвоздики 5 штук и 8 лавровых листьев.

Залить 2,25 л воды, поставить варить на легкий огонь под

крышкой и снимать накипь, как с бульона; варить 2 или 3 часа. Когда все уварится до мягкости и бульон укипит наполовину, то посолить по вкусу, прилить или 1 стакан уксуса.

Поджечь на маленькой сковородке кусок сахара дочерна; потом, прилив бульона на сковородку, размешать хорошенько, чтобы прилитый бульон сделался черного цвета. Вылить в кастрюлю, где варятся кости, все размешать и дать кипеть, пока бульона останется примерно до 1,5 л.

Затем бульон процедить сквозь довольно плотную салфетку; все вареное отбросить, а бульон слить в чистую кастрюлю. Положить 2 листка желатина и 2 яичных белка, взбить или хорошенько размешать с 2 столовыми ложками холодной воды, вылить в бульон, поставить варить еще немного времени, дать прокипеть хорошенько, пока белки совершенно стянутся. Потом процедить, дать с полчаса бульону остыть; тогда налить его в форму – немного, т. е. на палец, не более, и застудить совершенно во льду. Когда бульон готов и хорошо застыл, то уложить сверх него в форму: лимон, тонко нарезанный полукружками, свеклы вареной, яйцо, круто сваренное и изрезанное в кружки.

Затем уложить в несколько рядов тонко изрезанные кусочки, без костей, дичи жареной, говядины и другого мяса, прибавить немного каперсов и кусочками изрезанный мозг из телячьей головки, так, чтобы уложенного мяса, с принадлежностями, составилось ¾ формы.

Потом, залив все остальным процеженным бульоном, поставить на лед, или просто в ледник, и часа через 4 можно подавать заливное к столу, выложив его из формы.

♦ Примечание 1. Заливное вынимается из формы так: опустить в кипяток на одну минуту форму но, не погружая ее всю, а оставить по крайней мере на 1 палец сверху; потом, вынув поспешно, накрыть блюдо и опрокинуть: заливное само выйдет. Есть и другой способ: сначала опрокинуть форму с заливным на блюдо, потом обложить ее мокрым горячим полотенцем, тоже на 1 или 2 минуты, и заливное выложится само.

♦ Примечание 2. Заливное можно делать также из одной дичи, или поросенка, или говядины, с вышеупомянутыми приправами. Бульон, которым заливается мясо с приправами, надо варить непременно из телячьей головки или ножек, прибавляя своевременно, как выше сказано, 2 листка желатина и 2 яичных белка.

71. Язык бычачий свежий или соленый

На 6 персон: *Язык бычачий 1 Лавровых листьев 5 Луковицу репчатую 1 • Гвоздики 3 головки • Перца черного 5 шариков • Перца красного 5 шариков • Укропа или петрушки рубленой 1 полную*

ложку

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Вымыть хорошенько язык, оскоблить, очистить, и еще смыть хорошенько холодной водой; поставить варить, залить водою столько, чтобы язык весь был ею покрыт; прибавить 1 репчатую луковицу, 3 гвоздики, 5 шариков черного перца, 5 шариков красного и 5 лавровых листьев; варить под крышкой до мягкости. Потом вынуть язык из бульона, снять всю верхнюю кожицу, нарезать кружками немного наискось, сложить на блюдо, обсыпать рубленым укропом и подавать к столу.

♦ Примечание. К языку подаются разные соусы: из зеленого гороха, из картофеля, брюквы, шпината, бобов турецких и проч. (см. раздел о соусах), а также уксус и горчица.

72. Телячья головка под соусом

На 6 персон: *Головку телячью, средней величины 1 Лаврового листа 5 Перца красного 8 шариков • Перца черного 5 шариков • Луковицу репчатую 1 • Соли – по вкусу • На подливку: • Бульона, в котором варилась головка, 3 стакана • Масла коровьего 2 ст. л. • Каперсов 1 ст. л. • Лимон 1 • Сахара мелкого 1 ст. л. • Соли – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Телячью головку средней величины обчистить хорошенько, вымыть и поставить варить в солоноватой воде, залив ее так, чтобы вся головка была покрыта водой. Прибавить лаврового листа, репчатую луковицу, перца красного и черного; дать вариться часа 1 ½ или 2. Когда головка совершенно уварится, сцедить бульон, вынуть головку, раскрыть осторожно череп, чтобы удобнее было брать мозг; потом отнять нижнюю челюсть, отделить от нее мясо, которое изрезать на куски; также изрезать и язык, очистив его от верхней кожицы. Затем головку положить на блюдо, обложить изрезанными кусками мяса, облить приготовленной подливкой и подавать.

Подливка приготовляется так: отлить в особую кастрюлю 3 стакана бульона, в котором варилась телячья головка; поставить на плиту, дать закипеть.

Между тем сделать подправку: взять 3 столовые ложки пшеничной муки, растереть ее с 2 столовыми ложками хорошего коровьего масла, прибавляя холодного бульона; развести до степени жидкой сметаны и влить в бульон, поставленный на плиту; мешать, пока он закипит, посолить по вкусу, прибавить каперсов 1 столовую ложку или нарезанного ломтиками ½ лимона, а из другой половины лимона выжать сок и положить сахара 1 столовую ложку, чтобы соус был кисло-сладковатый.

Наконец, чтобы придать ему красный цвет, поджечь сахар на сковородке 1 или 2 куска, развести бульоном и влить в подливку; дать прокипеть, облить головку и подавать к столу.

73. Буженина

На 6 персон: *Окорок подсвинки 2,4–2,8 кг Гвоздики 20 штук Лавровых листьев 8 • Перца красного 8 шариков • Перца черного 8 шариков • Петрушки рубленой 1 ст. л.*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

а) Буженина вареная

Взять хороший окорок молодой свинины, оскоблить и вымыть, поднять верхнюю кожу, наколоть мясо во многих местах гвоздикой, вытереть хорошенько солью, закрыть кожу, перевязать толстой ниткой и поставить варить. Залить водой, чтобы весь окорок был покрыт ею.

Положив лавровых листьев, перца красного и черного, варить на ровном огне 2 часа или несколько более, и снимать пену. Когда мясо достаточно мягко уварится (попробовать вилкой), то вынуть буженину, обмыть и вытереть салфеткой, положить на блюдо и обсыпать рубленой зеленью.

♦ Примечание. К вареной буженине подают уксус, горчицу и хрен тертый.

б) Жареная буженина

Взять окорок молодой свинины (подсвинка), обчистить, вымыть, поднять не всю кожу, а только отвернуть на сторону. Наколоть побольше гвоздики в подкожное сало, посыпать или вытереть солью, закрыть кожу, сложить на противень кожей вниз, как можно поглубже нашпиговать внутренность мяса свиным салом, а кто любит, то и чесноком.

Дать жариться кожей вниз, а верхнюю помазать немного коровьим маслом или свиным салом. Спустя часа, можно повернуть буженину на другой бок и чаще смотреть, чтобы не пригорела.

Таким способом дать ей жариться до готовности.

Можно положить около нее на противень сырого очищенного картофеля, который вместе изжарится, и затем подавать к столу буженину, обложив жареным картофелем.

74. Ветчина, или окорок

Окорок 1 Муки ржаной, смотря по величине окорока, 2 кг и более Гвоздики 10 штук

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Свиной окорок, хорошо выкопченный, если окажется очень солон, положить в холодную воду на ночь. Утром оскоблить его хорошенько кругом, вымыть, вытереть, обмазать кругом же ржаным тестом, положить на противень и посадить в духовую печь, истопленную жарче, чем для хлеба. В ней окороку сидеть, смотря по его величине, 2, 3 или 4 часа, наблюдая, чтобы не пересидел; иначе выйдет из него лучший сок, и окорок будет сух и невкусен.

Когда же он вынут из печи, то оставить его в тесте на противне остынуть, потом снять с него осторожно тесто ножом, обчистить хорошенько кругом, чтобы нигде не оставалось теста; поднять осторожно к одной стороне кожу, наколоть в жир гвоздики, закрыть кожей и подавать или держать в холодном сухом месте.

♦ Примечание. Окороку от 4 до 6 кг достаточно выпечься 2 часа; от 6 до 8 кг – 3 часа, а весом 10 кг окорок непременно должен оставаться в печи 4 часа.

75. Солонина

На 6 персон: *Солонины (тонкого края с жиром) 2 или 2,5 кг Лавровых листьев 5 Репчатую луковицу 1 • Перца красного 5 шариков • Перца черного 5 шариков • Картофеля (средней величины) 20 штук • Масла коровьего 200 г • Петрушки рубленой 1 ст. л. (неполную)*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Взять солонины (лучше всего тонкого края с верхним жиром), вымыть и, положив в кастрюлю, залить холодной водой, поставить варить.

Дать хорошенько прокипеть раза два, потом процедить бульон. Солонину вымыть, опять положить в кастрюлю вместе с 1 репчатой луковицей, 5 лавровыми листьями, 8 или 10 шариками перца, залить этим бульоном. Ежели он окажется очень солон, то прибавить воды столько, чтобы умерить соленый вкус бульона.

Дать вариться на легком огне до готовности. Когда солонина будет достаточно мягка, тогда вынуть, положить на блюдо, обсыпать сверху рубленой петрушкой и подавать.

♦ Примечание. К солонине лучше всего подавать отваренный в воде очищенный картофель: его укладывают обыкновенно кругом солонины, обливают растопленным хорошим маслом и усыпают рубленой петрушкой.

76. Яичница выпускная с ветчиной

На 4 или 6 персон: *Ветчины 200 г Яиц 10 Масла коровьего кисло сливочного 1 ст. л. • Лука рубленого зеленого 1 ст. л.*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Взять сковороду средней величины, положить в нее кислосливочного масла 1 столовую ложку – растопить. Потом положить в это масло мелко нарезанную кусочками ветчину, дать ей немного обжариться; тогда взять 10 яиц, сдвинуть на край плиты сковороду и, разбивая каждое яйцо, прямо выливать его на ветчину, уложенную на сковороде, поставить на плиту или в духовую печь. Когда яичница снизу зарумянится и белок несколько затянется, а желтки будут жидковаты, то подавать тотчас яичницу к столу – она готова.

♦ Примечание. Яичницу можно усыпать сверху мелко изрубленным зеленым луком.

77. Яичница на молоке

На 6 персон: *Молока 3 стакана Яиц 6 Масла коровьего 1 ч. л.*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: В молоко вбить 6 яиц, размешать, положить 1 чайную ложку масла и вылить все в небольшую форму, в которой можно подавать яичницу к столу. Поставить в духовую печь; чаще смотреть, чтобы яичница не пригорела; через ½ часа она готова.

♦ Примечание. Приготовленную этим способом яичницу надо тотчас же кушать, иначе от нее отделится вода, яйца осядут, и яичница не будет вкусна.

78. Еще яичница на молоке

На 6 персон: *Молока 3 стакана Яиц 6 Масла коровьего 1 ст. л. • Лука зеленого рубленого 1 ст. л. • Соли – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Молоко поставить варить: когда закипит, то яйца класть или выпускать из скорлупы прямо в кипяченое молоко, мешать – беспрестанно. Когда яичница загустеет, то вбить в нее 1 столовую ложку масла и горсть мелко изрубленного зеленого лука, посолить, выложить на небольшое блюдо, или тарелку, и подавать.

79. Рубленые зразы с рисом

На 6 персон: *Говядины мякоти 1,2 кг Французскую булку 1 Яиц 1 • Масла 200 г • Риса 100 г • Луковицы 2 • Сухарей толченых 3 ст. л. • Соли и перца – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Вымыть говядину. Очистить от корки булку и размочить ее в холодной воде, затем выжать крепко и срубить вместе с говядиной, влить туда же 1 цельное яйцо, посыпать перцем и солью, прибавить 1 тертую луковицу и рубить как котлеты.

Между тем сварить рис и смешать с 2 рублеными крутыми яйцами и 1 поджаренной в масле репчатой рубленой луковицей.

Потом из рубленого мяса делать лепешки величиною с блюдце или немного побольше, обвалять их в муке, положить на середину каждой немного приготовленного риса, обмазать края лепешки яйцом, сворачивать в трубку (не очень тонкую) и загнуть боковые края, чтобы рис не высыпался, обвалять в толченых сухарях и жарить как котлеты.

♦ Примечание. Вместо риса можно класть гречневую кашу поджаренную шинкованную капусту или тертый картофель.

80. Говядина в рисе с сыром

На 6 персон: *Говядины филе 2,4 кг Риса 400 г Сыра швейцарского 100 г • Ветчины 400 г • Масла кислосливочного 200 г • Яиц 4*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сварить говядину и оставить ее в бульоне до обеда. Потом вымыть и отварить 400 г риса, откинуть его на решето, облить холодной водой; когда вода стечет, сложить его в

кастрюлю, прибавив в него мелко изрубленной ветчины, налить 1 стакан говяжьего бульона, положить 1 ст. ложку масла и варить до густоты. Потом дать немного остынуть и вмешать в него 4 желтка; размешать все хорошенько и дать простынуть. Перед подачей к столу выложить говядину на блюдо, изрезать на порции и сложить куски аккуратно (как она была цельная); обложить со всех сторон смешанным рисом, усыпать всю тертым сыром, полить растопленным маслом и поставить в горячую печь ненадолго.

Для соуса: Муки 1 ст. л. Масла 1 ст. л. • Каперсов 2 ст. л. • Лимон 1 • Бульона 1 стакан

Соус делается так: взять 1 столовую ложку муки, 1 столовую ложку масла, 1 стакан бульона, 2 ложки каперсов, сок от 1 лимона, вскипятить все это вместе и подавать отдельно в соуснике.

81. Рыба с рублеными яйцами

На 6 персон: *Сига (или судака, или щуку) 1 Лавровых листьев 5 Перца красного и черного 10 шариков • Зелени с одного корня сельдерея 1 пучок • Луковицу репчатую 1 • Яиц 10 штук • Масла коровьего 200 г • Соли – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сига (или судака, или щуку) выпотрошить, оскоблить, вычистить и вымыть хорошенько; цельную рыбу положить в кастрюлю и, прибавив лавровых листьев, перца, репчатую луковицу и пучок травы с одного корня сельдерея, варить до готовности в крутопосоленной воде. Потом вынуть осторожно рыбу кухонною дырчатою ложкой и положить на блюдо. Между тем сделать для рыбы яичную подливку следующим образом: взять 10 яиц, круто сварить их, очистить от скорлупы и мелко изрубить. Положить в небольшую кастрюлю 200 г хорошего коровьего масла, поставить на плиту и, когда оно разойдется, всыпать туда все рубленые яйца, посолить и хорошенько размешать, прилив рыбного бульона 1 чайную чашку. Когда прокипит раза два и подливка окажется густою, то прибавить еще бульона, сколько нужно, и облить приготовленную на блюде рыбу; посыпать петрушкой или укропом.

♦ Примечание. Можно прибавить к яйцам немного вареного картофеля.

82. Горох тертый с гренками

На 6 персон: *Гороха белого 400 г Булку французскую **1** Масла коровьего 2 ст. л. • Луковицу репчатую 1 • Соли – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Вымыть белый горох, поставить варить, залив его холодной водой на 1 палец выше. Когда горох хорошо разварится, посолить, размешать и сцедить воду сквозь решето: горох же оставить на решете *V** часа, чтобы вся вода стекла.

Потом взять тарелку или блюдо подставить под решето и протирать горох так, чтобы из дырочек решета он выходил вроде рубленой вермишели. Набрав таким образом протертого гороха полную тарелку, уложить кругом гренками, т. е. мелко нарезанными кусочками белого хлеба, изжаренного в коровьем масле, а на самый верх гороха положить румяно обжаренный в масле, кружками нарезанный лук и подавать.

83. Корюшка или навага маринованная

На 6 персон: *Наваги (или корюшки) 20 штук Муки 100 г Масла коровьего 2 ст. л. • Соли – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Очистив от чешуи, выпотрошить и хорошенько вымыть 20 корюшек или наваг, обвалять в муке и, распустив на сковороде 2 столовые ложки коровьего масла, уложить рыбу, посолить и поставить жарить, поворачивая рыбу ножом. Когда нижняя часть корюшки зарумянится, обернуть ее на другую сторону; когда же рыба вся будет изжарена, то сложить ее в довольно глубокую посуду и залить взваром, следующим способом приготовленным.

84. Взвар для маринования

Взять: *Уксуса винного 2 стакана Воды 2 стакана Лавровых листьев 10 • Перца красного и черного 8 или 10 шариков • Репчатую луковицу 1 • Сахара 1 ст. л. • Соли 1 ч. л. • Гвоздики 3 головки • Мускатного ореха в порошке ½ч. л.*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Взять 2 стакана хорошего винного уксуса и 2 стакана воды (если уксус слаб, то 1 стакан воды), 10 штук лаврового листа, 8 или 10 шариков перца, 1 репчатую луковицу, 1 столовую ложку сахара и 1 полную чайную ложку соли, ½ чайной ложки тертого мускатного ореха, гвоздики 5 головок. Все это размешать и вскипятить раза два в глиняной посуде. Когда взвар прокипит белым ключом, то процедить сквозь сито и дать остынуть (как парное молоко); тогда залить им всю рыбу, поставить в холодное место, закрыть крышкой, и на другой день уже подавать к закуске или к обеду.

♦ Примечание. Маринад этот держать постоянно в холоде плотно закрытым.

85. Щука фаршированная в сметане

На 6 персон: *Мякоти от щуки 800 г Сардинок, очищенных от костей, 6 или 7 штук Луковиц репчатых 2 больших • Булку французскую 1 • Масла коровьего 2 ст. л. • Мускатного ореха (натертого) 1 ч. л. • Перца черного и соли по 1 ч. л. (неполной) • Желтков яичных 2 • Масла коровьего для обжаривания 100 г • Сухарей толченых для обсыпки 4 штуки • Сметаны 2 ст. л. • Зелени от петрушки или укропа рубленой 1 ч. л.*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Очистить хорошенько щуку от чешуи,

вымыть в 2 или 3 водах, разрезать вдоль хребта кожу и осторожно содрать ее с обеих сторон, отделяя от мяса и костей так, чтобы кожица не прорвалась. Затем вынуть хребтовую кость с мясом, надрезав ее у самых жабр так, чтобы связь кожи с головой осталась нетронутой, и опустить кожу с головой в особую посуду со свежею водой, положив туда и отрубленный хвост щуки. А хребтовую кость с мясом перебрать, т. е. тщательно отделить мясо от всех мелких и больших костей в деревянную большую чашку, положить туда же размоченную французскую булку (выжатую досуха), 2 большие мелко изрубленные луковицы, 7 сардинок, 2 полные столовые ложки растопленного коровьего масла, толченого мускатного ореха 1 чайную ложку, перца русского и соли по одной неполной чайной ложке, 2 желтка и 1 чайную ложку свежей петрушки или укропу. Все это, сложенное вместе в деревянной чашке, хорошенько размешать, потом изрубить сечкой и, наконец, тут же хорошенько перетолочь деревянной колотушкой так, чтобы все смешанное было мягко, как тесто. Потом разложить голову и кожу на доску, положить весь приготовленный фарш на одну сторону кожи, придав форму рыбы, покрыть другой стороной, зашить, приложить хвост и поставить жарить на хорошо вымазанном маслом противне, предварительно обваляв всю рыбу осторожно в толченых сухарях и положив на нее кусками коровье масло.

Когда щука станет зарумяниваться, поворачивать на другую сторону, и перед самым обедом полить всю рыбу сметаной; дать немного прожариться, осторожно сложить на блюдо, украсить укропом или петрушкой, а если остался на противне соус, то полить им всю рыбу и подавать к столу.

♦ Примечание. Фаршированная рыба, гораздо вкуснее холодная. К ней подаются уксус, горчица и натертый хрен.

86. Судак или щука под белым соусом

На 6 персон: *Судака или щуку, в 2 пли 2,5 кг весом Лавровых листьев 5 Гвоздики 5 головок • Перца черного и красного 10 шариков • Луковицу 1 • Зелени сельдерея 1 пучок • Петрушки 1 • Соли – по вкусу • Для соуса: • Масла коровьего 2 ст. л. • Муки 2 ст. л. • Рыбного бульона 3 стакана • Каперсов 1½ст. л. • Мускатного ореха тертого 1 ч. л. (неполную) • Желтков 3 • Сахара и соли – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Вычистить, выпотрошить и вымыть судака, поставить варить в рыбной продолговатой кастрюле на решетке, залить соленым кипятком на 2 пальца выше рыбы, положить лаврового листа, перца, луковицу, пучок травы, сельдерея, 1 корешок петрушки и гвоздики. Дать рыбе свариться до готовности (варить достаточно ½ часа на большом огне). Тогда

отставить кастрюлю с рыбой и дать ей лежать в своем бульоне ½ часа; потом вынуть ее осторожно, сложить с решетки прямо на блюдо и залить приготовленным соусом.

Соус делается так: Взять 2 столовые ложки хорошего коровьего масла, растереть с 2 ложками муки и развести 3 стаканами рыбного бульона, в котором варилась рыба, положить 1 ½ столовой ложки каперсов, 1 мускатный орех, выжать из одного лимона сок, хорошенько размешать и поставить варить. Дать прокипеть раза два, не переставая мешать, пока соус не загустеет. Тогда снять с плиты, взбить 3 сырых желтка и вылить в соус, не переставая мешать, поставить опять на плиту, но не давая кипеть. Как только желтки в соусе видимо загустеют, тотчас снять, прибавить немного сахара и соли по вкусу, размешать и, облив рыбу, выложенную на блюдо, подавать.

♦ Примечание 1. Если соус окажется густ, то прилить рыбного бульона, размешать, но варить не надо.

♦ Примечание 2. Можно вместо каперсов выложить маринованные в уксусе грибы или кусочками нарезать лимон.

87. Форель с гарниром

На 6 персон

а) Для форели:

Форель средней величины Лавровых листьев 4 • Перца 8 шариков • Луковицу 1 • Гвоздики 3 головки • Уксуса 3 ст. л. • Соли – по вкусу

б) На гарнир:

• Фасоли (турецких бобов) 200 г • Цветной капусты средней величины 6 шт. • Свеклы крупной 2 • Картофеля 6 • Моркови 2 больших корешка • Грибов маринованных 400 г • Каперсов 1½ ст. л. • Укропа 2 ст. л.

в) На подливку:

Рыбного бульона 1½ стакана Уксуса 1 стакан • Масла прованского 3 ст. л. • Соли и сахара – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Выпотрошить, вычистить и вымыть форель, посолить слегка внутри и сверху; потом приготовить взвар, т. е. налить в рыбную кастрюлю столько воды, что видимо покроет всю рыбу.

Положить 4 лавровых листа, 7 шариков перца, 1 луковицу, 3 гвоздики и 3 столовые ложки уксуса; посолить, вскипятить несколько раз, потом остудить совершенно. Тогда положить форель в рыбную кастрюлю, залить остуженным взваром с пряностями, как варился, поставить варить ненадолго (форель – нежная рыба и потому варится скоро).

Когда готова, вынуть осторожно с решетки прямо на блюдо, уложить кругом гарниром, заранее приготовленным из отварной

зелени фасоли, цветной капусты и с изрезанными на части: свеклою, картофелем, морковью, свежими огурцами и маринованными в уксусе грибами; разложить все это кругом вокруг форели, усыпать сверху каперсами или оливками и рублеными укропом и облить все холодной подливкой, которую приготовить так: взять 1 ½ стакана рыбного бульона и 1 стакан уксуса, 2 или 3 столовые ложки масла прованского, соли, сахару, хорошенько все взбить или растереть.

Залить гарнир и украсить майонезом, укладывая кругом блюда ложкою.

88. Ланспик мясной, или застуженный густой бульон

Для украшения: *Головку телячью средней величины, или 4 телячьи ножки Обрезки или кости говядины, или дичи жареной, или вареной (что случится) 800 г Воды 9 стаканов • Лаврового листа 8 или 10 листьев • Перцу черного 10 шариков • Перцу красного 5 шариков • Моркови, петрушки, сельдерея по 1 корешку • Луковицу 1 • Вываренного бульона 5 стаканов • Желатина по 3 листа на каждый стакан • Уксуса ¼ стакана • Белков яичных 2 • Соли – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Головку телячью без мозга или ножки телячьи вымыть, изрезать на куски, сложить в кастрюлю, прибавить косточек с дичи жаренной или сырой, или костей от говядины. Залить водой; дать увариться воде наполовину: бульона должно выйти 4 ½ или 5 стаканов. Тогда процедить, остудить, снять жир, потом положить в особую кастрюлю лаврового листа, перцу черного и красного, морковь, петрушку, сельдерей, луковицу. Залить 5 стаканами отмеренного бульона, прибавить на каждый стакан по 3 листка белого желатина, влить ¼ стакана уксуса и 2 белка, размешанных с одной столовой ложкой воды. Посолить и поставить варить на умеренный огонь, пока ланспик видимо очистится. Тогда взять немного этого ланспика в чашку или на ложку и остудить на льду. Если хорошо застынет, то процедить все сквозь салфетку. Если желают иметь ланспик темного цвета, то надо поджечь немного сахару и вылить через кисею в готовый, процеженный крепкий бульон, или ланспик; а если красный, то тогда надо взять, вместо белого красный желатин. Процедить сквозь салфетку, поставить на холод и, по мере надобности, употреблять к столу.

89. Холодное из свежей осетрины

На 6 персон: *Осетрины свежей 1,6 кг Лаврового листа 5 Перца 8 шариков Луковицу 1 • Петрушки и сельдерея по 1 корешку • Огурцов свежих крупных 6 • Лимон 1 • Каперсов 1 ½ ст. л. • Маслин, или оливок 1 ст. л. • Соли – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Опустить осетрину в кипяток на 2

минуты и тотчас вынуть, вычистить хорошенько чешую и потом, сполоснув раза три холодной водой, сложить в кастрюлю. Положить туда же лавровых листьев, перца 8 шариков, луковицу 1, петрушку, сельдерей; залить солоноватым кипятком и поставить варить.

Осетрина варится довольно долго (час и даже 1 ½ часа). Затем вынуть, выложить на блюдо, обложить свежими очищенными огурцами, нарезанными кружками, а также ломтиками лимона, каперсами или оливками (кто любит) и залить следующим соусом или холодной подливкой.

90. Майонез

Майонез делается следующим образом: взять самого крепкого бульона, т. е. ланспику, 2 стакана, масла прованского ½ стакана и хорошего уксуса % стакана, смещать все и взбить венчиком на льду, пока пена побелеет и хорошо загустеет. Тогда брать его ложкой и укладывать на блюдо около гарнира, или обмакивать в него куски рыбы или дичи для украшения.

♦ Примечание. Майонез приготовляется одинаково как для рыбных, так и для мясных украшений, с тою только разницей что для рыбы берется ланспик рыбный, а для мясных – говяжий.

91. Холодная подливка на все большие рыбы

На 6 персон: *Рыбного бульона 1½ стакана Уксуса 1 стакан Горчицы 1 ч. л.» Масла прованского 3 ст. л. • Сахара 1 ст. л. • Укропа рубленого 1 ст. л. • Соли – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Растереть горчицу с сахаром, солью и прованским маслом, причем вливать понемногу уксус и рыбный бульон поочередно. Посолить по вкусу, размешать, облить приготовленную рыбу этой подливкой и, усыпав сверху рубленым укропом, подавать.

♦ Примечание. Большие рыбы – это стерлядь, осетрина, лососина, форель, судак, белорыбица и проч.

92. Рыбный ланспик

На 6 персон: *Ершей, окуней судака или другой рыбы – всего 2 кг Воды 8 стаканов Лавровых листьев 10 • Перцу черного 10 шариков • Перцу красного 5 шариков • Моркови, петрушки и сельдерея по 1 корешку • Луковицу репчатую 1 • Желатина 15 листов • Уксуса ½ стакана • Белков яичных 2 • Соли – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Вымыть, выпотрошить рыбу, не отделяя чешуи, и сложить в кастрюлю вместе с обрезками других рыб (если случатся), всего весом 2 кг. Залить 8 стаканами холодной воды и дать вариться на легком огне до тех пор, пока рыба совершенно выварится. Затем процедить бульон сквозь салфетку в особую кастрюлю и прибавить лаврового листа, перца, кореньев, луковицу, желатина и 2 яичных белка, размешанных с 1 столовой

ложкой холодной воды; влить ½ стакана уксуса, посолить по вкусу и варить на умеренном огне, пока ланспик видимо очистится. Тогда процедить сквозь салфетку и остудить: ланспик готов.

♦ Примечание 1. Хранить ланспик следует в холоде.

♦ Примечание 2. Под обрезками подразумеваются все отделяемые от рыбы (при ее приготовлении к столу) хрящеватые части, кости, головки, хвост и плавательные перья.

93. Судак (или сиг, или щука) с картофелем и яйцами

На 6 персон: *Судака (или сига, пли щуку) средней величины в 1,2 или 1,6 кг Лавровых листьев 5 Перца черного и красного 8 шариков • Гвоздики 3 головки • Луковицу 1 • Петрушки, сельдерея по 1 корешку • Картофеля крупного 10 или 15 • Яиц 6 • Масла коровьего 200 г» Соли – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Вымыть, выпотрошить, вычистить и сполоснуть судака свежею водою, положить в рыбную кастрюлю вместе с пряностями, лавровым листом, перцем, гвоздикой, луковицей, петрушкой и сельдереем. Залить соленым кипятком, поставить варить до готовности (судак варится ½ часа или 40 минут не более), тогда вынуть, уложить на блюдо и обложить с одной стороны вареным очищенным картофелем, а с другой – рублеными яйцами.

Залить гарнир (т. е. картофель и яйца) согретым хорошим маслом, усыпать укропом или рубленой петрушкой и подавать к столу.

♦ Примечание. Точно так же подается на холодное и разварная стерлядь; к ней можно также подавать тертый хрен и уксус.

94. Треска

На 6 персон: *Трески свежепросольной 1,6 кг Лавровых листьев 6 Перца черного 12 шариков • Луковиц 2 • Картофелин крупных 10 или 15 • Яиц 6 • Масла коровьего 200 г • Бульона рыбного 1 стакан*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Свежепросольную треску выскоблить, вымыть и потом замочить с вечера в холодной воде, переменить воду раза два, а на другой день сварить в кастрюле с лавровым листом, перцем и 2 луковицами – варить до мягкости. Когда хорошо уварится, то отставить кастрюлю с плиты на горячее место и в том виде, как треска варилась, оставить ее в своем бульоне до обеда. Между тем сварить 10 или 15 картофелин и б яиц. Вареный картофель изрезать кружками, а круто сваренные яйца изрубить, сложить в кастрюлю вместе с картофелем, положить 200 г масла и стакан рыбного бульона, смешать и дать хорошенько прогреться и ровно растопиться маслу. Подавая к обеду, вынуть треску, отобрать кости, нарезать кусками,

разложить на блюдо, посыпать побольше перцем облить картофельным соусом, усыпать рубленой петрушкой или укропом и подавать.

♦ Примечание. Если случится купить вместо свежепросольной свежую треску, то надо ее вычистить, вымыть в двух-трех водах и выбить хорошенько обухом, замочить в холодной воде на ночь. Затем на другой день, приступая к приготовлению рыбы, следует варить ее в соленой воде, а в остальном поступать, как выше сказано в этом параграфе.

95. Треска в сметане

На 6 персон: *Масла коровьего 1 ст. л. Муки 2 ст. л. Молока 1 стакан • Мускатного ореха ½ ч. л. • Сметаны 2 стакана • Желтков 2 • Укропа или петрушки рубленой 1 ст. л. • Сахара и соли – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Треска приготовляется совершенно так, как сказано в § 94; но подливка делается иначе, следующим способом. Взять 2 столовые ложки коровьего масла и 2 ложки муки; хорошенько растереть, развести 1 стаканом молока, посыпать немного сахара и мускатного ореха, дать прокипеть несколько раз. А перед обедом смешать 2 стакана сметаны с 2 желтками, хорошенько растереть, влить в приправленную сметану вареную подливку, размешать, залить треску, усыпать укропом или петрушкой и подавать.

96. Говядина разварная с хреновой подливкой

На 6 персон: *Говядины (от какой угодно части) 2 или 2,4 кг Луковицу 1 Моркови, петрушки, сельдерея по 1 корешку • Пучок зелени петрушки с 1 корешка • Хрена 2 больших корешка • Масла коровьего 2 ст. л. • Сахара 1 ч. л. • Муки 1 ст. л. • Уксусу 2 ч. л. • Сметаны 1 ч. л. • Желток 1 • Соли – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Взять говядину (тонкого края или толстого филе), хорошенько вымыть в холодной воде, положить в кастрюлю, посолить по вкусу, положить луковицу, морковь, петрушку и с одного корня пеструшки зелень, связанную в пучок, а также сельдерея корешок, налить воды столько, чтобы она пальца на два покрывала выше говядину. Поставить варить часа на 2 и чаще снимать накипь. Когда говядина сделается мягка и бульон ее получит приятный вкус супа, тогда говядину вынуть и вымыть в теплой воде, а бульон процедить и, залив им опять говядину, поставить на горячее место, чтобы он не мог кипеть. Затем приготовить подливку: взять два больших корня хрена, оскоблить, вымыть хорошенько, истереть на терке, положить в особую небольшую кастрюлю, налить готового говяжьего бульона 3 стакана, поставить варить под крышкой и, когда прокипит хорошо раза 3, то сделать подправку. Взять 1 столовую ложку

коровьего масла, хорошенько растереть его с 1 ложкой муки и, прибавляя понемногу холодного бульона, развести, как жидкую сметану, чтобы не было комков, потом влить с хрена 2 или 3 ложки горячего бульона, хорошенько размешать, и в то время, когда хрен хорошо кипит, влить в него подправку, не переставая мешать. Положить туда же еще ложку коровьего масла, сахара, соли по вкусу, 2 чайные ложки уксуса и дать прокипеть раза 2. Если хрен окажется густым, то прибавить сколько потребуется горячего говяжьего бульона и отставить на горячее место, где бы он не кипел.

Перед обедом вынуть говядину, порезать на куски, облить хреновой подливкой и подавать к столу.

♦ Примечание 1. Можно перед тем, как подавать к обеду хрен, влить в подливочник 1 стакан сметаны и 1 яичный желток, растереть и залить хреновой подливкой.

♦ Примечание 2. Оставшийся от говядины бульон годен для супа: следует только всыпать в бульон какую угодно крупу или вермишель и вскипятить.

97. Картофельная подливка к вареной говядине

На 6 персон: *Картофеля (смотря по величине) 15 или 20 штук Бульона ½ стакана Масла коровьего (хорошего) 2 ст. л. (полные) • Петрушки рубленой 1 ст. л. • Сахара и соли – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Очистить сырой картофель, вымыть, положить в кастрюлю, залить холодной водой и поставить варить. Когда картофель сделается мягок (значит готов), откинуть его на сито, дать стечь воде. Потом хорошенько раздавить или истолочь весь картофель и приливать в него бульон; вместо бульона можно прилить молока, но в таком случае солить и растирать.

В то же время положить 2 столовые ложки масла, сахару, соли по вкусу и размешать.

Если же картофель окажется густ, то прилить бульона, поставить на плиту, дать прокипеть, потом снять, облить говядину, приготовленную как сказано в § 96, или особо подавать этот соус к столу, посыпав его рубленой петрушкой.

♦ Примечание. Картофель можно варить, вместо бульона, в простой воде или в молоке. В последнем случае следует всыпать соль не ранее, как подавая этот соус на стол, иначе молоко свернется.

98. Брюквенная подливка к вареной говядине

На 6 персон: *Брюквы 1 большую пли 2 средней величины Масла коровьего 2 ст. л. Муки 1 ст. л. • Соли и сахару – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Очистить одну большую или две малые брюквы, изрезать их на куски какой угодно величины, положить в кастрюлю, посолить, залить водой на палец выше над брюквой и

поставить варить.

Когда брюква будет мягка, то сделать точно такую подправку, как для хрена (§ 96), только без уксуса; развести ее водой, в которой варилась брюква, и хорошенько размешать подправку.

Когда брюква укипит, то вливать подправку, не переставая мешать и, дав снова прокипеть.

Прибавить немного сахару с 2 столовыми ложками коровьего масла, размешать, дать еще прокипеть, вылить в соусник или на говядину и подавать к столу.

99. Луковая подливка к вареной говядине

На 6 персон: *Луковиц репчатых крупных 5 или 6 Воды 2 стакана Масла коровьего 1 ст. л. • Муки 1 ст. л. • Уксусу 1 ч. л. • Соли и сахару – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Очистить и изрезать кружками 5 или б больших луковиц, положить в кастрюлю, влить 2 стакана воды и поставить варить. Когда прокипит хорошо раза 3, то сделать для лука подправку точно такую, как в § 96 и, дав прокипеть, подавать к разваренной говядине, приготовленной, как сказано в том же § 96.

♦ Примечание. Для желающих придать этой подливке красноватый цвет следует, перед самой подачей к столу, взять 2 чайные ложки мелкого сахару и поджечь на сковороде; когда почернеет, влить 1 столовую ложку сырой воды, размешать и тотчас вылить в луковую подливку.

100. Беф-бульи

Говядины с толстого края 2 кг Почечного жиру 400 г Луковиц репчатых 6 • Толченого черного хлеба 1 ст. л. • Для гарнира: • Картофеля 8 • Яиц 5 • Морковь 1 Корнишонов без уксуса 2 ст. л. • Петрушки рубленой 1 ст. л. •

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Нарезать ломтями сырую говядину и хорошенько разварить ее, налив столько воды, чтобы были только куски покрыты, затем изрезать мелко 400 г почечного жиру и 6 луковиц кружками.

Взять маленькую кастрюлю, положить ряд изрезанного почечного жиру, ряд луку и ряд говядины, посолить каждый кусок и продолжать так укладывать, пока говядина вся будет уложена. Посыпать сверху толченым черным хлебом и налить столько воды, чтобы куски все были покрыты; закрыть крышкой и варить недолго. Потом выложить на блюдо, обложить приготовленным вареным картофелем, разрезанным на кружки, яйцами тоже изрезанными, морковью и корнишонами (варить их не надо) и, посыпав все рубленой зеленью петрушки, подавать к столу. Гарнир же полить немного бульоном.

♦ Примечание. К этой говядине подается французская

горчица.

101. Раки

На 6 персон: *Раков 50 или 100 штук Луковицу 1 Пучок зелени сельдерея 1 • Перца черного 10 шариков, красного – 6 • Укропа пучок • Соли – по вкусу*

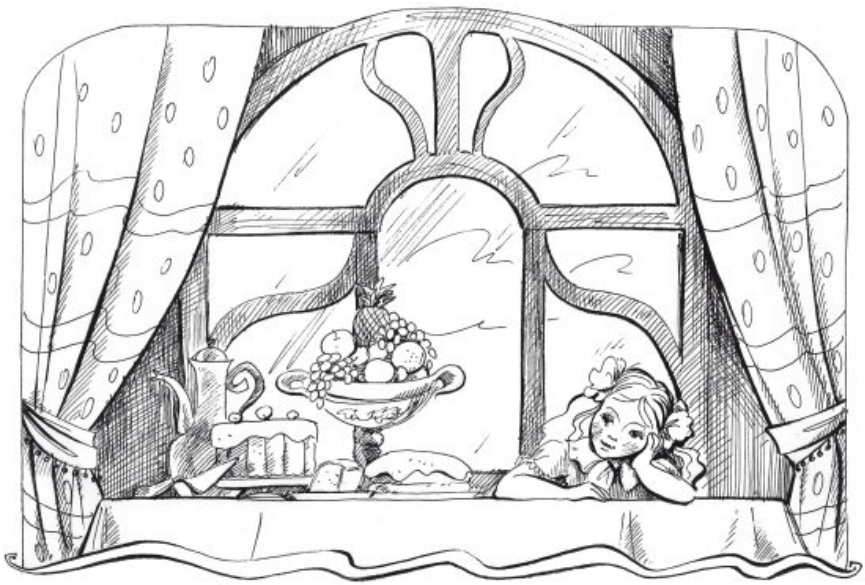
ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Перемыть хорошенько раков, сложить в кастрюлю, прибавить 1 луковицу, пучок зелени сельдерея, укропа, перец, потом отдельно вскипятить круто соленую воду, сразу залить всех раков настолько, чтобы они были покрыты водой, поставить кастрюлю на большой огонь, прикрыв ее крышкой; чаще мешать, чтобы все раки хорошо и ровно уварились.

Через ½ часа раки должны уже достаточно покраснеть: тогда отставить кастрюлю на легкий умеренный огонь и дать им еще повариться ½ часа.

Потом откинуть на решето, дать стечь воде, выбрать и уложить на блюдо, усыпать рубленым укропом и подавать.

♦ Примечание. Раки – любимое кушанье почти всех; но у некоторых желудок не переносит этого кушанья, а у иных после еды раков чувствуется зуд и жар в лице, вызывающий красноватые пятна. Для таких лиц необходимо – при варке раков – прибавлять один стакан красного (какого угодно) вина.

Раздел III Пироги, пирожки, ватрушки и паштеты



Тесто для пирогов или кулебяк, пирожков, ватрушек и паштетов можно делать: слоеное, кислое, растворчатое (дрожжевое), сдобное, заварное и рассыпчатое.

102. Пирог из слоеного теста

На 6 персон: *Муки пшеничной 400 г Воды сырой 1 стакан Масла коровьего 200 г • Желтков яичных 1 • Сухарей для обсыпки 2 • Яйцо для смазки 1*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Взять 2 стакана муки из назначенного для употребления и высыпать на стол.

Потом взять 1 стакан сырой воды, размешать с одним желтком и делать тесто так: в высыпанную муку вливать понемногу из стакана воду и мешать, пока вся мука превратится в густую массу или тесто, а чтобы тесто не приставало к столу, то понемногу подсыпать на стол муку. Когда же тесто будет готово, то дать ему немного полежать.

Между тем хорошенько промыть в самой холодной воде 200 г коровьего масла и выжать его в полотенце; раскатать тесто в лепешку, толщиной в палец, и наложить на нее масло, разделяя

его по кускам так, чтобы масло лежало по всей лепешке в разных местах; загнуть края лепешки вроде конверта так, чтобы все масло было закрыто; снова раскатать и еще загнуть в три раза и опять раскатать.

Потом свернуть все тесто надвое и еще сложить его 2 или три раза, ударить раза 3 или 4 скалкой и вынести на ледник или в самое холодное место на 1 или 2 часа: тесто готово.

Когда же нужно делать пирог, то раскатать тесто не очень толсто в ½ пальца, разложить его на железный лист, дав ему какую угодно форму – продолговатую или круглую: положить любой начинки на середину, краями теста прикрыть, защипать, смазать яйцом весь верх пирога и, осыпав толчеными сухарями, поставить в духовую печь в вольный дух и наблюдать.

Когда зарумянится одна сторона, то поворачивать лист другой стороной, чтобы везде ровно пропеклось. Слоеному пирогу достаточно ½ часа времени выпечься при хорошем присмотре.

♦ Примечание 1. Слоеное тесто всего лучше приготовлять в холодном месте, чтобы масло не таяло.

♦ Примечание 2. Точно такое же тесто делается и для маленьких пирожков, подаваемых к супам: из назначенной в этом § порции теста должно выйти до 20 пирожков.

103. Начинки

Начинки для пирога и пирожков делаются разные (кто из чего пожелает).

1) из свежей капусты с яйцами и рыбой;
2) из ливера с курицей;
3) из говядины, телятины или дичи;
4) из риса с яйцами;
5) из моркови;
6) из вязиги с яйцами;
7) из гречневой каши с ветчиной;
8) из гречневой каши с грибами и проч.

104. Начинка для пирога из свежей капусты с яйцами и сигом

Капусты 1 кочан средней величины Яиц 5 Луковицу репчатую 1 • Масла коровьего 200 г • Сиг или другую рыбу средней величины • Соли – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Из кочана капусты вырезать кочерыжку и обобрать прочь верхние листья, изрубить кочан мелко, выложить в особую посуду, залить кипятком минут на 10 или 15. Потом отжать воду из капусты и посолить ее по вкусу. Положить на сковороду или в кастрюлю полную ложку масла и одну репчатую луковицу, мелко изрубленную, поставить на плиту.

Дать маслу распуститься, а луку немного обмякнуть.

Тогда сложить в ту же кастрюлю капусту и остальное масло,

поджарить, но чаще мешать, чтобы лук и капуста не пригорели и не зарумянились, а только обмякли, и не допускать, чтобы капуста покраснела. Как только она несколько обмякнет, то выложить на особое блюдо и дать остыть.

Между тем сварить круто 5 яиц, мелко изрубить их, смешать с капустой: рыбу же (сига или другую) вычистить, вымыть, выбрать кости, сполоснуть, обсушить сколько можно в полотенце, вытереть внутри и снаружи мелкой солью, распластать, т. е. перерезать рыбу вдоль спины от головы до хвоста. Потом положить на приготовленное тесто половину начинки из капусты так, чтобы она везде ровно лежала, на середину ее положить распластанную рыбу, засыпать остальной капустой, разровнять и, закрыв краями теста, защипать пирог, смазать верх яйцом, усыпать сухарями и поставить в духовую печь.

♦ Примечание. Кости из рыбы выбираются следующим способом: изнутри, под самой головой, подрезать осторожно хребтовую кость и, придерживая спинку рыбы левой рукой, правой вытягивать ее до хвоста, где и подрезать, после чего кость свободно вынется. Затем оставшиеся мелкие кости, или ребра, тоже осторожно вытаскиваются. Чем свежее рыба, тем кости ее плотнее держатся в мясе, а у лежалой кости сами собою легко отделяются.

105. Начинка из моркови с яйцами

Моркови крупной 5 шт. (а мелкой 10) Яиц 5 пли 6 Масла коровьего 200 г • Соли – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Вымыть хорошенько морковь, оскоблить, сполоснуть и сварить до мягкости; когда готова, вынуть, изрубить, смешать с коровьим маслом и рублеными яйцами, посолить по вкусу, остудить и потом класть в пирог.

♦ Примечание. В эту начинку можно прибавить 1 репчатую луковицу, изрубив ее мелко и смешав с рубленой морковью, от чего начинка получит еще более приятный вкус.

106. Начинки из говядины, телятины или дичи

Говядины, телятины или дичи (мягкой части), вареной или жареной 800 г Яиц 5 Луковицу 1 • Масла 100 г • Перца, соли – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Часто остаются от бульона говядина или телятина и даже жареная дичь: эти остатки всего лучше употребить в начинку пирога или пирожков. Надо отделить мягкие части от костей столько, чтобы составилось 800 г вареного или жареного мяса, мелко изрубить его с одной луковицей, посолить по вкусу, присыпать немного перца, прилить столько бульона, чтобы мясо не было очень сухо, примерно 2 или 3 столовые ложки.

Потом растопить в кастрюле 100 г масла, сложить туда рубленую говядину, дать немного поджариться на плите, хорошенько размешивать.

Когда говядина хорошо обмякнет, то выложить ее и остудить. Приготовить 5 круто сваренных яиц, тоже мелко изрубить их и смешать с рубленой говядиной, или говядину класть на тесто за раз всю, а сверху засыпать рублеными яйцами, а в остальном поступать, как выше сказано (§§ 102–105).

107. Начинка из ливера с яйцами и курицей

Ливер телячий средней величины без печенки Яиц 6 штук Масла коровьего 200 г • Луковиц репчатых 2 • Перца толченого и соли – по вкусу • Курицу молодую 1 • Укропа рубленого, если есть, 1 ст. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Взять телячий ливер без печенки, сварить, остудить и, мелко изрубив, посолить по вкусу. Изрубить так же круто сваренные яйца, смешать их с ливером и посыпать перцем. Потом поджарить в кастрюле с 1 столовой ложкой масла 1 мелко изрубленную луковицу; сложить в ту же кастрюлю рубленый ливер и, положив остальное масло, влить 2 столовые ложки бульона. Все размешать и дать немного пожариться, тщательно мешать, чтобы не пригорело, потом выложить в особую посуду и остудить.

Когда придет пора делать пирог, то раскатать тесто, как сказано в § 102; разложить его на железный лист, ежели предполагается делать пирог продолговатый, ежели круглый, то лучше на сковороде; положить половину начинки на середину раскатанного теста, хорошенько разровнять, посыпать еще немного перцем и мелко рубленым укропом, уложить нарезанные куски заранее приготовленной вареной курицы, засыпать остальной начинкой, закрыть тестом, защипать, смазать верх яйцом, усыпать толчеными сухарями и поставить в духовую печку.

♦ Примечание. Ежели пирог круглый, то лучше сделать из теста две лепешки: на одну положить начинку и, разложив куски курицы, засыпать остальной начинкой; другой же лепешкой накрыть начинку сверху, защипать с боков кругом, а в середине сделать небольшое круглое отверстие, или дырочку, в которую, подавая к столу, можно влить немного бульона, чтобы начинка была сочная.

108. Начинка из риса с яйцами

Риса 1 чайную чашку Воды 3 стакана Яиц 6 • Масла коровьего 200 г • Лука зеленого 2 перышка • Соли – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Вылить в кастрюлю 3 стакана холодной воды, посолить немного, чтобы был приятно-соленый вкус. Потом взять одну чашку рису, хорошенько вымыть, высыпать его в

приготовленную соленую воду, поставить варить на плиту, чаще мешать, чтобы не пригорел, и наблюдать, чтобы рис не переварился, а был рассыпчатый, т. е. чтобы все его зерна отделялись и были несколько тверды.

Тогда откинуть рис на решето, дать стечь воде, сложить в особую посуду, положить 200 г хорошего коровьего масла, размешать, чтобы все масло ровно пропитало весь рис, и дать ему простыть.

Потом сварить вкрутую б яиц, очистить их и мелко изрубить с зеленым луком. Когда нужно будет класть начинку в пирог, то выложить ее на середину раскатанного теста, разровнять, а сверху засыпать рублеными яйцами с луком и делать пирог, как следует (§ 102).

♦ Примечание. С этой начинкой можно делать пироги с курицей или рыбой.

109. Начинка из вязиги с яйцами

Вязиги 100 г Яиц 5 Масла коровьего 200 г Лука зеленого рубленого 2 или 3 перышка • Соли, перца – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Вымочить вязигу с вечера в холодной воде, а на другой день перемыть и перебрать ее, положить в кастрюлю, залить холодной водой, поставить варить до умеренной мягкости, но не совершенно разваривать, так как она успеет дойти в пироге во время печения. Когда вязига достаточно уварится, то откинуть на решето, дать стечь воде, а вязигу слегка остудить, потом изрубить и, положив в нее 100 г коровьего масла, размешать хорошенько, Затем сварить круто 5 яиц; изрубить их, так же и зеленый лук, все смешать хорошенько, вместе с вязигой, посыпать перцем, солью по вкусу и облить всю эту смесь остальным растопленным маслом, прилив 1 или 2 ложки бульона, а если нет его, то воды, в которой варилась вязига; остудить и делать пирог, как сказано в § 102.

♦ Примечание 1. С этой начинкой хорошо печь пироги из какого угодно теста.

♦ Примечание 2. К начинке этой часто прибавляют рыбу, в особенности сига, из которого непременно следует вынуть все кости, а затем, обваляв его слегка в муке, поджарить немного, остудить и класть в пирог. Вместо сига, можно положить в начинку, нарезав кусками, малосольную или свежую осетрину, семгу или другую какую угодно рыбу.

110. Начинка из гречневой каши с ветчиной

Крупы гречневой 400 г Масла коровьего 100 или 200 г Ветчины 200 или 400 г • Соли, перца – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Перемыть в двух или трех водах гречневую крупу, заварить крутую кашу: положить крупу в

глиняный горшок, залить кипятком, посолить, размешать, поставить в горячую духовую печь и дать ей хорошенько пропечься.

Спустя час или 1 ½ часа вынуть горшок из печи, выложить кашу в широкую посуду, положить в нее коровьего масла, посыпать перцем, солью по вкусу и мелко изрубленной ветчиной: хорошенько все размешать, дать остынуть и, когда тесто готово, делать пирог.

111. Начинка из гречневой каши с грибами

Крупы гречневой 400 г Масла коровьего 200 г Сушеных грибов 100 или 200 г • Луковицу 1 • Соли, перца – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Эта начинка делается совершенно так же, как и предыдущая (§ 110), только с той разницей, что вместо ветчины, кладут сушеные грибы, поступая так: вымыть хорошенько грибы и, залив их кипятком на 2 пальца выше, поставить варить.

Дать им хорошенько развариться, чтобы были совершенно мягки; потом откинуть на решето, дать стечь воде и изрубить их мелко с одной луковицей.

Посолить по вкусу, посыпать перцем, выложить в гречневую кашу, размешать с коровьим маслом, полить

1 или 2 ложками бульону, в котором варились грибы, все хорошенько размешать, остудить и поступать, как выше сказано (§ 102 и 110).

♦ Примечание. Вообще вышеперечисленные начинки можно класть во все пироги и пирожки из какого бы то ни было теста, слоеного, кислого, сдобного или заварного, причем нужно иметь в виду, что для маленьких пирожков, подаваемых к супам или щам, хотя и берется для теста та же порция муки и проч., но начинки для них требуется только половинная порция.

112. Пирог из кислого теста, или растворчатого (т. е. на дрожжах)

Муки пшеничной 800 г Масла коровьего 200 г Дрожжей сухих 1 ч. л. • Воды 2 стакана • Яичных желтков 2 • Белок 1 • Сухарей для обсыпки 2 • Яйцо для смазки 1 • Соли – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Опару для пирога, который назначается к обеду, надо растворить или накануне поздно вечером, или очень рано утром, чтобы дать ему хорошенько подняться.

Тесто растворяется следующим способом: взять муки половину означенной порции, т. е. 400 г, и 2 стакана тепловатой воды (как парное молоко); смешать воду с дрожжами, потом высыпать взятую муку в горшок, в котором будут делать тесто, влить туда же половинную часть разведенных в воде дрожжей; мешать муку веселкою, а потом влить и остальную часть

дрожжей, хорошенько размешать и поставить на теплое место, накрыв горшок чистой салфеткой или полотенцем.

Когда тесто поднимется, то выбить его хорошенько веселкой и всыпать остальную муку, оставив немного на подсыпку; посолить, положить 2 желтка и 1 белок и вылить 200 г растопленного масла. Начать месить его рукой до тех пор, пока тесто будет отставать от краев горшка и от рук.

Тогда поставить его опять на теплое место, накрыть и дать ему еще раз подняться, после чего насыпать немного муки на стол и выложить из горшка все тесто, немного повалять, наблюдая, чтобы оно не приставало к рукам, для чего всего лучше немного намазать руки маслом, и затем, сваляв тесто, оставить полежать на столе 15 или 20 минут.

Потом раскатать скалкой тесто толщиной в полпальца, переложить на железный лист, намазанный слегка маслом, и делать пирог; т. е. уложить какую назначено начинку, закрыть края тестом, защипать, смазать верх яйцом, усыпать сухарями и поставить в самую горячую духовую печь, приготовленную немного легче, чем для хлеба.

♦ Примечание 1. Пирог из кислого теста в достаточно жаркой печи выпекается в полчаса времени.

♦ Примечание 2. Пироги из кислого, или растворчатого, теста смазываются только сверху яйцом, потому что если смазать и бока, то пирог не может легко подниматься.

♦ Примечание 3. К пирогу дается свежее коровье масло.

113. Пирожки или пышки из кислого теста

Муки пшеничной 800 г Масла коровьего 200 г Яичных желтков 2 • Белок 1 • Дрожжей 1 ч. л. • Жира говяжьего 800 г • Соли – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Приготовить тесто, как сказано выше (§ 102), оставив часть муки (100 г). Когда оно будет готово и поднимется во второй раз, тогда высыпать остальную муку на стол, выложить тесто, немного повалять и нарезать кусочками, величиной в большой грецкий орех. Дать им полежать на столе полчаса или час, пока поднимутся.

В это время приготовить какую угодно начинку и затем из каждого кусочка теста сделать лепешку, просто придавить рукой и положить чайной ложкой начинку, завернуть немного, защипать сверху, а потом сделать из нее шарик, и так продолжать, пока все шарики будут готовы и положены на особое блюдо.

Тогда растопить говяжий жир в кастрюле, в которой будут печься пирожки или пышки. Когда весь жир разойдется, но еще не вскипит, то опустить в него столько шариков, сколько свободно уляжется. Они тотчас опустятся на дно кастрюли. Постепенно, по мере кипения жира, будут прожариваться и полнеть, причем надо

чаще встряхивать кастрюлю, чтобы они ровнее обжаривались и не пригорали. Когда они видимо окрепнут, то можно их поворачивать ножом или ложкой; готовые же из них вынимать и класть на вощеную бумагу, чтобы жир впитался в нее, и когда все пирожки таким образом изжарятся, то уложить их на блюдо и подавать.

♦ Примечание. Жарить эти пирожки, или пышки, непременно надо в говяжьем жиру. Во-первых потому, что они будут дешевле и вкуснее, во-вторых – они будут пахнуть, даже когда совсем остынут, тогда как жареные в масле всегда будут пахнуть салом, как только несколько остынут.

114. Пирог из сдобного теста

Муки 400 г Масла коровьего 200 г Воды ½ стакана • Желтков яичных 2 • Сухарей, для обсыпки 2 • Яйцо для смазки 1 • Соли – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Высыпать муку на стол, сделать в середине ямку и, влив туда 2 желтка, начать валять в муке, приливая понемногу воды.

Валять тесто, пока оно сделается совершенно гладким и ровным. Тогда взять коровье масло, свалять его с тестом, посолить по вкусу и хорошенько раскатать, толщиной в полпальца.

Между тем взять железный лист, помазать его маслом и распластать на нем тесто; уложить начинку, закрыть края, защипать, смазать сверху, усыпать яйцом, сухарями и печь, как пекутся все пироги (§ 102), посматривая, чтобы не сильно зарумянился с одного бока и вообще хорошо и ровно пропекся, для чего следует чаще поворачивать лист.

115. Пирожки из сдобного теста

Муки пшеничной 200 г Масла коровьего 1 ч. л. Желток яичный 1 • Воды холодной 2 ст. л. • Соли – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Из означенной порции замесить тесто и раскатать его, как можно тоньше; потом наделать кружков стаканом или чашкой, положить по 1 полной чайной ложке начинки на один бок кружка и, прикрыв другой половинкой, защипать или замазать белком края пирожков, чтобы тесто плотнее прилипло и начинка не вышла.

Тогда разложить их на железный лист или противень, смазанный слегка маслом, поставить в духовую печь и поворачивать, чтобы они ровно кругом зарумянились. Через 15 минут пирожки могут быть все готовы при тщательном присмотре.

♦ Примечание 1. Можно также раскатать сдобное тесто в одну тонкую лепешку, наложить понемногу начинки на одну

половинную часть лепешки и, накрыв другим концом теста, вырезать резцом пирожки.

♦ Примечание 2. Из этой порции должны выйти 23 пирожка средней величины.

116. Пирожки пряженики из кислого теста

Муки пшеничной 800 г Дрожжей 1 ч. л. Яичных желтков 2 • Белок 1 • Масла коровьего 200 г • Соли – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Приготовить кислое, или растворчатое, тесто, как сказано (§ 102), выложить его на стол, повалять немного, сделать небольшие булочки, дать им немного подняться (минут 20 или ½ часа).

Потом придавить каждую булочку или провести один раз скалкой, класть какую угодно из вышесказанных начинок, прикрыть с боков тестом, защипать и жарить на сковороде в распущенном коровьем масле, поворачивая каждый пирожок, чтобы он кругом зарумянился.

♦ Примечание. Эти пирожки можно жарить за раз по нескольку, укладывая их свободно на сковороду.

117. Тесто заварное для пирожков

Муки пшеничной 400 г Масла коровьего 200 г Яичных желтков 3 • Соли – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Отмерить один стакан крутого кипятка, распустить в нем 200 г коровьего масла, размешать, всыпать тотчас половину означенной порции муки и еще хорошенько размешать, пока тесто совершенно остынет. Тогда вбить в него 3 яичных желтка, посолить и всыпать остальную муку, взбивать или на столе валять тесто еще с ½ часа, пока оно сделается довольно густым и ровным.

Затем раскатать тесто, как можно тоньше, наделать кружков, наложить какой угодно начинки, сделать пирожки и жарить на сковороде или на противне, как приготовляются все пирожки (§§ 114–116).

118. Пирожки из блинов с начинкой

Муки пшеничной 400 г Молока 3 стакана Яичных желтков 3 • Масла коровьего 1 ст. л. • Яиц (для обвалки) 2 • Сухарей толченых 4 ст. л. • Масла коровьего 2 ст. л. • Соли – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Растереть добела масло с яичными желтками, развести их молоком, вливая понемногу, потом всыпать муку, посолить немного и все это время беспрестанно мешать, пока все вместе хорошо разотрется и сделается жидкое тесто, и затем взбивать не менее получаса, так как всякое тесто тем лучше, чем более взбивается.

Между тем взять небольшую сковороду и, разогрев, протереть мелкой солью (это делается для того, чтобы блины не пригорели

и легче отделялись от сковороды). Потом намазать сковороду маслом или шпиком и, вливая половником тесто, печь блины, смазывая сковороду маслом или шпиком при печении каждого блина. Когда все блины будут выпечены, то наложить на каждый блин какого угодно фарша или начинки, как-то: из говядины с яйцами, из капусты или каши.

Завернуть каждый блин в трубочку, укладывая на приготовленное блюдо; осторожно обвалять в яйце, обсыпать толчеными сухарями, уложить их и поджарить на большой сковородке в распущенном коровьем масле.

♦ Примечание. Пирожки эти подают к щам или борщу. Из означенной здесь порции должно выйти 20 блинов.

119. Сметанные пирожки

Сметаны хорошей, не очень кислой, 2 стакана Муки пшеничной 4 стакана Яйцо для смазки 1 • Соли – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Влить 2 стакана хорошей свежей сметаны в широкую глубокую посуду, всыпать понемногу 4 стакана муки, растирая хорошенько, чтобы мука совершенно соединялась со сметаной и составила тесто, посолить по вкусу, еще растереть и потом, выложить тесто на стол.

Разделить его на небольшие куски вроде маленьких булочек, так, чтобы из этой порции вышло 23 пирожка средней величины; дать им полежать 5 минут. Потом провести раз скалкой по каждой булочке или придавить их слегка; положить какой угодно фарш или начинку, и защипать сверху. Смазать верх яйцом, разложить все пирожки на приготовленный железный лист, смазанный маслом, и поставить в очень горячую печь на 15 минут, поворачивая по временам лист, чтобы все пирожки ровно зарумянились. Когда они все готовы, то вынуть их и оставить на листе до обеда в горячем месте.

♦ Примечание. Эти пирожки очень вкусны, особенно горячие; их подают к супам, щам и борщу.

120. Паштет из пулярки, рябчиков и телячьего ливера

На 8 персон

а) Для начинки или фарша:

• Рябчиков 2 • Шпику 100 г • Масла коровьего 1 ст. л. • Пулярку или молодую курицу 1 • Ливер телячий 1 (если мал, то взять с печенкой) • Мозг бычачий или телячий 1 • Сосисок 6 шт. • Шампиньонов 200 г • Каперсов 1 ст. л. • Яиц 2 • Перца небольшую щепотку • Мускатного ореха, соли – по вкусу

б) Для подливки:

• Бульон, в котором варились пулярка и ливер • Муки 2 ст. л. • Каперсов 1 ст. л. • Сахара, соли – по вкусу

в) Для слоеного теста:

• Муки пшеничной 400 г • Масла кислосливочного 200 г • Воды 1 стакан • Желток яичный 1 • Сухарей для обсыпки – 2 толченых • Яйцо для обмазки паштета сверху

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сначала приготовить начинку, или фарш, для паштета следующим способом: вычистить, вымыть, нашпиговать рябчики и обжарить немного в кастрюле с одной ложкой коровьего масла, а ливер и пулярку вычистить, вымыть и сварить.

Потом, вымыв хорошенько мозги и осторожно отделив их от перепонок, опустить в тот же бульон, в котором варились пулярка и ливер, дать им свариться. Когда мозги готовы, выложить их на тарелку и остудить, а в тот же бульон опустить сосиски и сварить; затем вынуть их, остудить, а бульон процедить и оставить для подливки.

Затем приготовить рябчики: обрезать и отделить с них всю мякоть кусочками; так же разрезать на куски и пулярку, выбрать кости и класть отдельно.

Ливер изрубить с двумя круто сваренными яйцами, посолить и, присыпав перца, отдельно сложить в посуду. Мозги изрезать тонкими пластами, а сосиски кружками; шампиньоны сварить до мягкости отдельно и изрезать: фарш, или начинка, готов.

Приготовить подливку следующим способом: растереть хорошенько муку с маслом, отмерить 3 стакана бульона, посолить, поставить на легкий огонь и дать закипеть. Затем влить немного бульона в растертое масло с мукой, развести его и влить понемногу в кипящий бульон, не переставая мешать.

Дать прокипеть, положить одну ложку каперсов, прибавив сахара по вкусу; а если подливка недостаточно кисловата от каперсов, то влить 1 столовую ложку уксуса; проварить минут 5, снять и поставить на довольно горячее место, где бы подливка не могла кипеть: подливка готова.

Приготовив подливку, сделать тесто, какое угодно – слоеное или сдобное, как выше сказано (§ 102 и 113); гораздо лучше приготовить его заранее, т. е. накануне с вечера. Взять глубокий противень, немного вымазать внутри маслом, потом раскатать тесто в полпальца, сделать большую круглую лепешку и уложить ею всю внутренность листа, так чтобы тесто висело с краев.

Тогда класть в него начинку так: разложив часть рубленого ливера, класть на него куски рябчиков, пулярки, мозги, сосиски, изрезанные шампиньоны или другие отварные грибы, пересыпав каперсами, немного перцем, солью, мускатным орехом, и так продолжать, пока блюдо будет полно горкою. Затем, залив всю начинку одной чашкой приготовленной подливки, закрыть перевесившимся с краев тестом, подбирая его кверху узлом;

сгладить хорошенько все так, чтобы нигде не было видно начинки; особенно хорошенько придавить тесто по краям блюда, смазать яйцом, усыпав сухарями, и поставить в горячую духовку.

Когда паштет порядочно зарумянится и внутренность хорошо пропечется, вынуть его, и подавать на стол горячим, сверху надрезав слойку кусками или порциями.

♦ Примечание 1. Паштет печется час непременно. К нему подают приготовленную подливку

♦ Примечание 2. Точно также делают все паштеты из говядины, телятины и всякой дичи.

♦ Примечание 3. Многие делают паштеты так: не обкладывают блюда тестом, как выше сказано, а просто складывают в него всю начинку, заливают бульоном и сверху кладут из теста кружок, плотно залепляют его по краям блюда, а в середине делают отверстие, в которое вливают немного бульона, и затем, надрезав верх, подают.

121. Тесто рассыпчатое

Муки 400 г Масла коровьего 200 г Воды ½ стакана • Яичных желтков 2 • Соли – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Это самое легкое по выделке своей тесто делается следующим способом: растереть добела масло с желтками, потом развести водой, всыпать муку, немного посолить; хорошенько взбить тесто, вывалить его на стол, повалять немного, вынести в холодное место на ½ часа, потом раскатать потоньше и делать пирожки.

122. Ватрушки с творогом из слоеного теста

а) Для теста: Муки пшеничной 400 г Масла коровьего 200 г Яичный желток • Воды холодной 1 стакан

б) Для начинки: Творога 600 г Масла коровьего 1 ст. л. Сметаны 1 ст. л. • Сахара толченого 1 ст. л. • Яиц 2 • Соли – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Приготовить слоеное тесто таким образом: взять 2 стакана пшеничной муки из 400 г (остальную оставить на подсыпку), рассыпать ее на стол, прибавляя понемногу из отмеренного 1 стакана воды, смешанной с яйцом.

Сделать из этой смеси тесто, вывалять совершенно гладко, чтобы не было комков, скруглить и накрыть чистым полотенцем или салфеткой.

В то же время взять хорошего коровьего масла, хорошенько вымыть в самой холодной воде, лучше даже со льдом, и выжать, как можно круче, масло в полотенце.

Потом раскатать тесто лепешкой в 1 палец толщины и положить на него кусками вымытое масло; загнуть края теста конвертом так, чтобы масла не было видно; снова раскатать лепешкой и опять загнуть в 3 слоя или 3 угла; ударить раза 2 или

3 скалкой по тесту, положить его на тарелку и вынести в очень холодное место: через 15 минут снова раскатать тесто, сложить в три угла и еще раз поставить в холодное место на лед: через 20 минут тесто совсем готово.

Тогда раскатать его тоньше, в полпальца, наделать кружков, класть творог и загибать кругом края.

Начинка из творога делается таким образом: взять 600 г свежего творога, выжать из него воду, всыпать 1 столовую ложку мелкого сахара, влить 1 столовую ложку растопленного коровьего масла, 1 столовую ложку сметаны, 1 цельное яйцо, т. е. белок и желток, присыпать соли по вкусу. Все хорошенько растереть, накладывать на каждый кусок теста по столовой ложке, загибать кругом края поровнее, смазывая немного белком. Когда все ватрушки готовы, взять 1 яйцо, смешать вместе белок с желтком и перышком смазывать творог на каждой ватрушке.

Потом сырым полотенцем вытереть железный лист и уложить, одну подле другой, все ватрушки. Затем поставить их в горячую духовую печь и посматривать чаще: когда края зарумянятся, то, значит, ватрушки готовы; вынуть, сложить на блюдо и подавать горячими к столу.

♦ Примечание 1. К ватрушкам подается хорошее, свежее сливочное масло.

♦ Примечание 2. Из такого же теста можно делать ватрушки с яйцами, вареньем или протертыми печеными яблоками.

123. Ватрушки из кислого теста (то есть на дрожжах)

Молока теплого, млн воды, 2 стакана Дрожжей 1 ч. л. Муки 800 г • Масла коровьего топленого 100 г • Яиц 3 • Соли – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Приготовить тесто, т. е. взять 1 ½ стакана теплого молока или воды, влить 1 чайную ложку дрожжей и смешать; потом всыпать половину приготовленной муки, хорошенько мешать веселкой, немного посолить, мешать ½ часа и поставить на теплое место.

Когда опара, или тесто, поднимется, то всыпать остальную муку, положить 2 яичных желтка и один белок, влить 100 г растопленного масла, посолить и все бить хорошенько веселкой с полчаса до тех пор, пока тесто будет отставать от краев горшка, а потом опять поставить на теплое место, дав ему еще хорошенько подняться.

Когда тесто хорошо поднимется, выложить его на стол, посыпанный немного мукой, чтобы тесто не приставало, раскатать его в плоскую лепешку (толщиной в полпальца), нарезать из теста кружков, на которые класть творог или другую начинку, кому какую угодно, и поступать, как сказано выше **(§** 122 **).**

♦ Примечание. Если тесто при раскатывании в пласт или лепешку будет несколько приставать к рукам, лучше немного смазать руки маслом, но не мукой.

124. Паштет из рыбы и раков

На 6 или 8 персон

а) Для начинки:

• Раков крупных 70 • Рыбы (щуки или осетрины, или лососины) 800 г • Масла коровьего 1 ст. л. • Муки пшеничной 1 ст. л. • Соли – по вкусу

б) Для фарша:

• Рыбы (какой угодно, но лучше щуки) 800 г • Воды 3 стакана • Мякоти из 1 французской булки • Масла ракового 100 г • Перца 5 шариков • Луковицу 1 • Лавровых листьев 5 • Яйцо 1 • Укропа 1 ст. л. • Перца толченого, мускатного ореха толченого, соли – по вкусу

в) Для подливки:

Рыбного бульона 1 У стакана Масла ракового 100 г • Муки ½ ст. л. • Каперсов 1 ст. л. • Сметаны 1 стакан • Белых грибов свежих, или сушеных 200 г • Яичный желток 1 • Сахара и соли – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Начинка приготовляется так: сварить раков, как сказано в § 101, вычистить шейки и клешни; одну половину оставить, а другую половину употребить на фарш.

Рыбу вычистить, вымыть, вынуть кости (§ 85), посолить, обвалять в муке и немного поджарить. Затем приступить к приготовлению фарша: вымыть, хорошенько вычистить рыбу, сварить с тремя стаканами воды, положив туда же перца, лаврового листа, луковицу, и все посолить. Когда рыба готова, процедить бульон, оставить для подливки, а с рыбы снять всю мякоть (§ 94), стереть или столочь ее с другой половиной раковых шеек и с размоченной в рыбном бульоне и потом выжатой булкой. Положить на этот фарш 100 г ракового масла, посолить, присыпать немного толченого перца, мускатного ореха и вбить одно цельное яйцо; потом влить в эту смесь столько рыбного бульона, чтобы фарш был умеренно густ, остудить и делать паштет так: в глубокое блюдо разложить приготовленное слоеное или другое тесто, потом укладывать начинку, ряд фарша, а сверху нарезанную кусками полуизжаренную рыбу, перекладывая раковыми шейками и клешнями; посыпать рубленым укропом; затем опять положить фарш и так продолжать, пока вся начинка уложится на блюдо. Тогда закрыть паштет тестом и поступать, как выше сказано (§ 120). Подливка к паштету приготовляется таким образом: Вскипятить рыбный бульон и в то же время протереть раковое масло с мукой хорошенько, прибавить ¼ чашки горячего бульона, размешать и вылить в кипящий бульон;

дать прокипеть, посолить по вкусу, прибавить немного сахара, ложку каперсов и 100 г мелко изрезанных, разваренных свежих или сушеных белых грибов и дать прокипеть. Когда подавать подливку к паштету, то взять стакан хорошей свежей сметаны, положить ее в подливочник, растереть с 1 яичным желтком и, залив вареной подливкой, размешать и подавать.

♦ Примечание. Для желающих можно прибавить несколько маслин.

125. Масло раковое

Взять с 40 раков всю скорлупу, хорошенько вымыть, осушить и как можно мельче истолочь.

Потом распустить 200 г хорошего коровьего масла, всыпать толченую скорлупу и поставить жариться.

Чаще мешать, чтобы масло не пригорело, и когда оно примет темно-красный раковый цвет, то влить в него ½ чашки бульона и процедить сквозь кисею.

♦ Примечание. Это масло можно тотчас употреблять; но можно, застудив, держать в холодном месте и употреблять в разные соусы.

Раздел IV Соусы

126. Котлеты из говядины под сметанным соусом

На 6 персон

а) Для котлет:

• Говядины мягкой (от какой угодно части) 1,2 кг • Сухарей 6 штук • Яиц 2 • Масла коровьего 1 ст. л. • Луковицу 1 • Перца толченого русского, соли – по вкусу

б) Для подливки:

• Муки 1 ст. л. • Сметаны 1 чайную чашку • Коровьего масла 100 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Для котлет можно взять говядину от всякой части, какая случится дома; но если надо купить, то всего выгоднее брать ссек (с передней верхней части задней ноги). Нарезать ломтями или кусками и мелко изрубить сечкою. Отделить от жилок, сложить в посуду, посыпать солью, перцем и, положив один яичный желток, размешать. Всыпать толченых сухарей столько, чтобы осталось на обвалку котлет, истолочь одну луковицу, полить все растопленным кислосливочным маслом (одной полной столовой ложкой), размешать хорошенько всю массу, наделать котлет, помочить каждую в приготовленном, несколько сбитом белке с желтком, обвалять в сухарях и откладывать на блюдо, продолжая так до конца.

Когда все котлеты готовы, то растопить на сковородке

топленого масла, уложить сколько уместится котлет и жарить на плите, посматривая, чтобы они не пригорели. Когда нижняя сторона зарумянится, то повернуть на другую, а когда обе стороны достаточно поджарятся, то сложить на блюдо. На сковородку же прилить немного бульона и размешать; когда закипит, то всыпать понемногу 1 столовую ложку муки, хорошенько мешать на сковородке и, когда зарумянится, положить сначала 1 столовую ложку хорошей сметаны, не переставая мешать, а потом остальную сметану, так, чтобы румяного сока, несколько густоватого, было достаточно на обливку всех котлет. Если соус густ, то прибавить немного бульона, размешать и полить котлеты.

♦ Примечание. Из этой порции должно выйти 10 котлет средней величины.

127. Котлеты из говядины с зелеными стручками

На 6 персон

а) Для котлет:

• Мягкой части говядины 1,2 кг • Булки французской 1 мякоть • Луковицу 1 • Соли и перца – по вкусу • Говяжьего жиру немного • Яиц 2 • Толченых сухарей для обвалки 1 чайную чашку • Муки 100 г • Масла коровьего 100 г

б) Для соуса:

Зеленых стручков 400 г Молодой моркови (каротели) 10 штук • Масла коровьего 2 ст. л. • Муки 1 ст. л. • Соли и сахара – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Мягкую часть говядины вымыть, изрезать на куски, потом изрубить сечкой, сколько можно мельче; прибавив мякоть французской булки, заранее вымоченной в бульоне, небольшой кусочек жира и 1 луковицу.

Все хорошенько изрубить, посыпать перцем, солью, размешать и делать котлеты так: разделить весь изрубленный фарш на равные кучки, потом каждую скруглить ножом вроде небольшой лепешки, смазать или обвалять с обеих сторон в яйце, осыпать сухарями или мукой, что случится дома, и класть на сковороду в растопленное масло. Уложив все котлеты, жарить поворачивая, чтобы обе стороны ровно зарумянились. Когда все готовы, то уложить их сверху приготовленного соуса из стручков или подавать соус отдельно.

Для приготовления соуса, очистить стручки от жилок и стебельков, вымыть и варить в соленой воде до мягкости вместе с морковью каротель, перерезав каждую пополам. Воды достаточно 3 стакана, а мелкой соли – неполную чайную ложку. Когда стручки и морковь уварятся до мягкости, то сделать подправку. Взять 1 столовую ложку муки, растереть с одной ложкой масла, прилить бульона со стручков, размешать и вылить подправку в

стручки в то время, когда они кипят; дать вскипеть раза два, положить сахару по вкусу и остальную ложку масла, дать еще слегка прокипеть, выложить на блюдо или в соусник, обложить котлетами и подавать.

♦ Примечание 1. Для экономии эти котлеты можно делать и из вареной говядины; тогда ее достаточно 800 г. Впрочем же поступать, как выше сказано.

♦ Примечание 2. Эти котлеты можно подавать с другими соусами, которые показаны ниже.

128. Котлеты телячьи отбивные под красным соусом

На 6 персон

а) Для котлет:

• Котлетной части телятины с косточками 6 штук • Масла 100 г • Сухарей 4 • Яиц 2 • Соли, перца – по вкусу • Лимона половину

б) Для красного соуса:

Муки 2 ½ ст. л. Масла кислосливочного 2 ст. л. • Сахара для цвета 2 куска • Соли и сахара – по вкусу • Бульона или воды 3 стакана • Каперсов 1 ст. л. • Уксуса или лимонного сока – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Отрезать или отделить каждую котлетку с косточкою, обровнять, оскоблить косточку, немного побить каждую котлетку, посыпать солью и перцем, обвалять в разбитом яйце, потом в сухарях и жарить в распущенном масле на сковороде, поворачивая, чтобы каждая котлетка ровно, но немного зарумянилась, и чтобы котлетки были сочны, а не пережарены внутри. Когда готовы, сложить и подать под каким угодно соусом, но всего лучше – под красным.

Для приготовления этого соуса муку с маслом надо хорошенько растереть, залить тремя стаканами горячей воды или бульона, поставить варить и мешать, не отходя, пока загустеет; тогда поджечь дочерна на маленькой сковородке 2 куска сахара, влить на сковородку ложки 2 или 3 бульона или воды, размешать и вылить в соус, посолить, прибавить 1 столовую ложку каперсов и сахара по вкусу и дать прокипеть раза два. Если соус будет недостаточно кисловат, то прибавить лимонного сока или уксуса.

При подаче к столу уложить котлеты рядом или кружком, залить красным соусом и положить на каждую котлетку по небольшому кусочку лимона.

129. Телячьи котлеты рубленые под белым соусом

На 6 персон

а) Для котлет:

• Мягкой части телятины 600 г • Французской булки мякоть 1 • Перца и соли – по вкусу • Желток 1 • Масла хорошего 1 ч. л. • Яйцо 1 • Сухарей толченых для обвалки 1 чашку • Масла для жаренья 100 г • Бульона или молока ½ чайной чашки

б) Для белого соуса:

• Муки 1 стакан • Масла 2 ст. л. • Бульона 3 стакана • Соли, сахара – по вкусу • Сока лимонного 2 ч. л. • Яичных желтков 3 • Петрушки или укропа рубленого 1 ч. л. (полную)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Мягкую часть телятины мелко изрубить вместе с мякотью французской булки, вымоченной в бульоне или молоке и выжатой досуха. Потом посолить, присыпать немного перца, положить 1 желток и 1 чайную ложку масла, все хорошенько размешать и, разделив всю эту смесь на куски, сделать и округлить из каждого куска котлетку, обмазать яйцом, обвалять в сухарях и жарить, как выше сказано.

Котлеты можно подавать отдельно, или под белым либо красным соусом. Для белого соуса хорошенько растереть масло с мукой, развести 3 стаканами бульона, поставить варить, чаще мешать, чтобы не пригорело.

Когда загустеет, то посолить, прибавить немного сахара, лимонного сока и вскипятить. Перед самым обедом взбить 3 яичных желтка, вылить на них вареный соус и хорошенько размешать. Уложив котлеты, облить их соусом, посыпав рубленой петрушкой или укропом, или подавать отдельно.

130. Котлеты из свинины отбивные с картофельным соусом

На 6 персон

а) Для котлет:

Свинины из котлетной части 6 ребер Яйцо 1 • Сухарей толченых 1 чайную чашку • Масла топленого 2 ст. л. • Соли и перца – по вкусу

б) Для картофельного соуса:

• Картофелин 20 крупных, а мелких более • Масла 2 ст. л. • Соли и немного сахара – по вкусу • Петрушки или укропа рубленого 1 ч. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Свиные котлеты приготовляются точно так же, как и отбивные телячьи котлеты (§ 128). Отрезать по ребрышку с мясом на каждую котлетку, обчистить, оскоблить каждую косточку, не срезая мяса, которое порубить или поколотить немного с обеих сторон.

Посолить, посыпать перцем, обвалять в яйце, потом в сухарях и, распустив 2 ложки масла на сковороде, уложить все котлеты и жарить до готовности. Их подают с разными соусами, например, с картофельным.

Для приготовления этого соуса очистить, вымыть и сварить картофель, хорошенько размять, разводя понемногу молоком так, чтобы не оставалось комков.

Потом протереть сквозь решето, сложить в кастрюлю, залить остальным молоком и поставить варить, прибавив

2 столовые ложки масла и немного сахара, размешать и дать

прокипеть раза два. Когда же будет готов, то посолить по вкусу, выложить на блюдо, усыпать рубленой петрушкой, обложить свиными котлетами и подавать.

♦ Примечание 1. Все кушанья, в которые входит молоко, надо солить перед подачей на стол или, посолив, не давать им кипеть – иначе молоко может свернуться.

♦ Примечание 2. Также подают к этим и другим котлетам разварной картофель, т. е. надо сварить очищенный картофель в воде и откинуть на решето. Когда вода стечет, выложить на блюдо, облить хорошим растопленным маслом, посыпать петрушкой и подавать.

131. Котлеты из рубленой баранины

На 6 персон

а) Для котлет:

• Баранины от мягкой части 1 кг • Желток яичный 1 • Мякоть из французской булки 1 • Масла коровьего 100 г и еще 1 ст. л. • Соли и перца – по вкусу • Сухарей или муки для обвалки 1 чайную чашку • Яиц 2

б) Для соуса, или подливки, к бараньим котлетам:

• Муки 2 ст. л. • Масла столько же • Сахара для цвета (поджечь)2 куска • Бульону 1 ½ стакана • Лука 1 головку • Чеснока 3 зубца • Шампиньонов рубленых 2 ст. л. • Соли – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

а) Котлеты: мягкую часть баранины изрезать на куски, выбрать жилки, мелко изрубить вместе с размоченной мякотью булки, выжатой досуха, и с одним желтком; присыпав солью и перцем, полить одной ложкой растопленного масла и размешать.

Затем делать котлеты. Обмочив каждую в яйце и обваляв в сухарях, жарить на сковороде в распущенном масле, как сказано выше.

б) Соус или подливка: изрубить 1 головку лука с 3 зубцами чеснока и поджарить в одной ложке масла; потом стереть муку с другой ложкой масла: прилив немного бульона, смешать с жареным луком и чесноком; между тем сварить рубленые шампиньоны до мягкости в 1 стакана бульона, вылить туда подправку с луком и чесноком, размешать, посолить и прокипятить до посредственной густоты.

Тогда поджечь сахар, как выше сказано, и вылить в шампиньонный соус, который еще раз вскипятить; потом уложить котлеты и залить этим соусом.

♦ Примечание. К бараньим котлетам можно подавать разварные коренья. Взяв их сколько угодно, как то: морковь, петрушку, сельдерей, репу, изрезать по 4–5 см каждый корень, вымыть, вычистить, отварить в соленой воде до мягкости, потом

откинуть на решето, выложить на блюдо и залить хорошим растопленным маслом.

132. Котлеты из рыбы (скоромные)

На 6 персон

а) Для котлет:

• *Рыбы какой угодно 800 г (без костей)* • *Булки французской мякоть 1* • *Бульона или молока 1 чайную чашку* • *Масла 1 ч. л.* • *Луковицу 1* • *Перца и соли – по вкусу* • *Яйцо 1*

б) Для обжаривания:

• *Масла 2 ст. л.* • *Яиц 2* • *Сухарей 6* • *Сметаны ½чайной чашки*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Рыбу вычистить, вымыть и выбрать кости, чтобы составилось 800 г одной мякоти. Тогда размочить мякоть булки, выжать, сложить вместе с рыбой в деревянную чашку, прибавив 1 луковицу, соли, перца, 1 чайную ложку масла и 1 яйцо. Все изрубить или истолочь так, чтобы масса сделалась вроде теста.

Затем наделать котлет, дав им круглую или продолговатую форму, обмакнуть каждую в яйцо, обвалять в сухарях и жарить на сковороде, распустив на ней 2 столовые ложки масла.

Когда котлеты немного зарумянятся, полить их сметаной и продолжать дожаривать, поворачивая каждую котлету, чтобы прожарились хорошенько и были румяны с обеих сторон.

♦ Примечание. Их подают или под красным соусом или с каким угодно: картофельным, капустным и другим.

133. Котлеты из картофеля

Взять:

а) Для котлет:

• *Картофеля 20 шт. средней величины* • *Молока ½ чайной чашки* • *Масла 1 ст. л.* • *Яиц 2 желтка* • *Сахара и соли – по вкусу*

б) Для обжаривания:

• *Масла 100 г* • *Яиц 2* • *Сухарей 5*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Картофель вымыть, очистить от кожицы, сварить в воде до мягкости, потом откинуть на решето, дать стечь воде, выложить его в деревянную чашку, хорошенько размять или истолочь, прибавить 1 столовую ложку масла, соли и сахара по вкусу, вбить 2 желтка, размешать, развести немного молоком, но чтобы не было очень жидко.

Потом сделать котлеты умеренной величины, обмочить яйцом, обвалять в сухарях и жарить обыкновенным образом в распущенном на сковороде масле до тех пор, пока они хорошо зарумянятся. Их всего лучше подавать с соусом из сморчков.

134. Караси под бешамелем

На 6 персон: *Карасей 8 штук*

Яиц 5 штук Толченых сухарей 1 стакан • *Масла 200 г* • *Рубленого*

укропа 1 ст. л. • Сметаны 400 г • Соли – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Выпотрошить и вымыть карасей, посолить, и дать им полежать немного; потом растопить 100 г масла на сковороде, разбить яйца, хорошенько размешать желток с белком, затем обмакнуть каждого карася в яйцах, обвалять в толченых сухарях, класть в горячее масло на сковороду и ставить жарить. Тогда приготовить бешамель: растереть всю сметану с остальным маслом, присыпать немного укропа, и когда караси будут готовы, то залить их бешамелем, дать еще немного прожариться, выложить на блюдо и посыпать остальным рубленым укропом. Салата к ним никакого не подают.

135. Соус из раков

На 6 персон: *Раков крупных 50 штук Муки пшеничной 1 ст. л. Ракового масла 1 ст. л. • Укропа рубленого 1 ст. л. и еще укропа 1 пучок • Сметаны 3 стакана • Желток 1 • Мускатного ореха тертого ½ч. л.*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Вскипятить столько воды с солью, чтобы опущенные раки все были ею покрыты, тогда опустить раков, положить пучок укропа и поставить варить; дать несколько раз вскипеть, пока все раки будут красны.

Затем слить воду прочь, откинуть раков на решето и дать им остыть. Тогда очистить в особую посуду шейки и клешни, а скорлупу от них сберечь для ракового масла.

Потом растереть 1 столовую ложку муки с 1 столовой ложкой ракового масла (§ 125), присыпать мускатный орех, развести немного водой, растереть и вылить в сметану, смешанную с 1 желтком. Хорошо размешать, дать немного провариться, но не кипеть, опустить туда шейки и клешни, дать прокипеть раза два и, подавая к столу, вылить в соусник и посыпать рубленым укропом.

136. Соус из сморчков

Сморчков 200 г Масла кислосливочного 100 г Соли, перца – сколько нужно • Луковицу 1 • Муки 1 ст. л. • Масла 1 ст. л. • Сметаны 1 стакан • Бульона 2 стакана • Соли и сахара – по вкусу • Мускатного ореха – немного

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сморчки – самые первые весенние грибы; они очень вкусны, когда их хорошо приготовить. Если возможно, то лучше замочить их с вечера, чтобы из складок вышли весь песок и вся грязь, или хорошенько и осторожно вымыть их и вычистить, выполоскав несколько раз в свежей воде. Тогда опустить их в соленый кипяток так, чтобы воды было на три пальца сверх сморчков, дать им вариться ½ часа, потом откинуть на решето, дать стечь воде, изрезать на небольшие кусочки. Распустить в кастрюле масло, сложить изрезанные сморчки,

прибавить 1 рубленую луковицу, соли и перца; жарить под крышкой, посматривая и чаще мешая ложкой, чтобы не пригорели. Между тем приготовить к ним соус, или подливку: взять 1 столовую ложку масла и столько же муки, растереть, развести 2 стаканами бульона и поставить варить, постоянно мешая, пока соус загустеет. Тогда выложить в него обжаренные сморчки и 1 стакан сметаны, дать прокипеть раза два, если нужно, посолить и прибавить немного сахара для вкуса, присыпав немного же тертым мускатным орехом.

При подаче к столу, сморчки можно кроме того присыпать сверху рубленым укропом.

♦ Примечание. Этот соус подают к картофельным и рыбным котлетам.

137. Телячьи ножки под соусом

На 6 персон: *Телячьих ножек 4 Соли -1 ст. л. (неполную) Яиц 2 • Сухарей 5 • Масла 2 ст. л.*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Телячьи ножки вымыть, хорошенько вычистить и поставить варить в соленой воде до мягкости. Тогда вынуть из них самые большие кости, а бабки [5] оставить, перерезать каждую ножку вдоль надвое, обвалять в яйце и в сухарях.

Потом, распустив масло на сковороде, уложить на нее все ножки и жарить до тех пор, пока зарумянятся кругом, поворачивая каждую во время жаренья. Их подают под красным соусом, приготовленным, как для мозгов, или со шпинатом.

138. Телячья грудинка под раковым соусом

На 6 персон: *Телячью грудинку в 800 пли 1200 г весом Петрушки, моркови, луковиц по 1, а если велики – по ½ Зелени сельдерея пучок с одного корня • Лавровых листьев 5 • Перца 5 шариков • Гвоздики 3 головки • Раков крупных 20 • Масла ракового 200 г • Бульона 3 стакана • Муки 2 ст. л. • Сметаны 1 чайную чашку • Соли и сахара – по вкусу • Укропа 1 ст. л.*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Небольшую телячью грудинку залить 1,125 л воды, сварить с кореньями петрушки и моркови, луковицей и небольшим пучком зелени сельдерея; прибавить 5 лавровых листьев, 5 или б шариков черного перца и 3 гвоздики, посолить по вкусу Тогда очистить шейки и клешни 20 больших раков, сложить на особую тарелку, а из скорлупы сделать раковое масло, как выше сказано (§ 125). Потом 2 ложки муки растереть с 2 ложками ракового масла, залить немного телячьим бульоном, в котором варилась грудинка, и размешать.

В то же время отмерить 3 стакана бульона и, дав ему закипеть, влить в него 1 чайную чашку сметаны, хорошенько размешать, прибавить немного соли и сахара, а если окажется

густым, то влить еще сколько нужно бульона и положить остальное раковое масло, шейки и клешни. Дать раз прокипеть, потом нарезать на части всю грудинку, разложить на блюдо, залить раковым соусом и усыпать рубленым укропом.

139. Мозги под соусом

На 6 персон

а) Для мозгов:

Мозгов телячьих 3 или бычачьих 2 Масла 2 ст. л. • Сухарей 1 чайную чашку • Яиц 2

б) Для подливки:

• Муки 2 ст. л. • Масла 2 ст. л. • Бульона 2 стакана • Сахара и соли – по вкусу • Каперсов 1 ст. л. • Сахара для цвета 2 куска • Лимона 4 ломтика

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Вымыть и вымочить мозги, чаще сменяя воду, чтобы не было в них крови.

Потом сварить в соленой воде, а через полчаса, если они готовы, осторожно вынуть, снять перепонки и жилки, разрезать каждый мозг на 4 части или на б, как кто желает. Обвалять в яйцах, в сухарях и жарить в 2 ложках масла. Между тем приготовить к ним соус, или подливку, следующим способом. Взять 2 столовые ложки муки, хорошенько растереть с 2 столовыми ложками масла, развести 2 стаканами бульона, посыпать солью и прибавить сахара по вкусу, дать прокипеть, часто мешая.

Когда соус прокипит несколько раз и достаточно загустеет, то прибавить в него одну столовую ложку каперсов, вылить подожженный дочерна сахар, размешать, дать прокипеть еще и, облив мозги, уложить на каждый по половинке кусочка лимона, а затем подавать. Если соус густ, то прибавить еще бульона.

140. Рагу из жареной телятины

На 6 персон: *Телятины жареной от какой случится части, но лучше – нарезанных косточек 1 тарелку; или 800 г Муки 2 ст. л. Лавровых листьев 5 • Перца черного 8 шариков • Соли, сахара, уксуса – по вкусу • Каперсов 1 ст. л.*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Часто случается, что от обеда остается много кусков жареной телятины.

На другой день из них можно с пользой и экономией изготовить рагу, или соус, который делается следующим способом: изрезав телятину на куски и перерубив кости, сложить в кастрюлю, залить суповым бульоном или водой (1 л), дать раз вскипеть; затем приготовить соус, или подливку: отлить 3 стакана бульона, в который опущена телятина, положить 5 лавровых листков, 8 шариков перца, 1 изрезанную луковицу и дать закипеть.

Тогда сделать подправку, т. е. взять 2 столовые ложки муки и столько же масла, растереть, прилить немного бульона, размешать и вылить в кипящий бульон со специями, хорошенько мешая, чтобы не было комков. После этого посолить по вкусу, прибавить 1 ложку уксуса, каперсов, немного сахара и размешать.

Приготовленные куски и кости телятины опустить в этот соус, дать раз прокипеть и вылить в соусник, усыпать укропом или петрушкой и подавать.

♦ Примечание. Многие любят такой соус с огурцами или картофелем; тогда не надо класть в него каперсов, а только обчистить и изрезать два соленых огурца или две-три резаные картофелины; положить и дать прокипеть.

141. Соус из телячьего ливера

На 6 персон: *Ливер телячий цельный, небольшой 1 Луковицу 1 Перца, соли, сахара, уксуса – по вкусу • Масла 2 ст. л. • Муки 1 ст. л. • Булку французскую 1 • Тертых сухарей или муки для обвалки печенки 4 ст. л. • Масла 100 г • Яиц 6*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Вымыть хорошенько ливер, отделив от него печенку, и поставить варить, залив 1,5 л воды; закрыть крышкой, через 1 час вынуть, хорошенько вымыть, сложить в деревянную чашку и мелко изрубить с 1 большой луковицей, присыпав по вкусу соли и побольше перца. Потом сложить в кастрюлю, прилить 1 стакан бульона, в котором варился ливер, дать прокипеть, сделать заправку из 2 ложек масла и 1 ложки муки, хорошенько растереть, прилив немного бульона, вылить в ливерный соус, размешать и дать прокипеть еще раза два, положив по вкусу сахара, уксуса и сделав соус средней густоты. Тогда вымыть в двух или в трех водах печенку, снять с нее перепонки и нарезать наискось тонкими ломтиками, обвалять в муке или сухарях и жарить на сковороде, распустив 100 г масла и поворачивая каждый кусок, чтобы с обеих сторон ровно обжарился и был мягок.

Потом изрезать на тонкие ломтики 1 французскую булку и тоже обжарить. Перед подачей к столу выложить ливерный соус в глубокое блюдо, уложив с одной стороны жареную печенку, а с другой – обжаренный белый хлеб. На середину кладут иногда, кто любит, очищенные не совсем круто сваренные яйца.

142. Польские зразы

На 6 персон: *Говядины от филея или ссеку (с передней верхней части задней нот) 800 г Шпика 100 г Французскую булку (мякоть из нее) 1• Кислосливочного масла 3 ст. л. • Репчатых луковиц 2 • Черного перца 5 штук • Лавровых листьев 4 • Бульона 3 чайные чашки • Толченых просеянных ржаных сухарей 3 ст. л. • Соли – по вкусу • Толченого перца, мускатного ореха тертого – по ½ ч. л. •*

Муки пшеничной 1 ч. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 400 г мягкой говядины от филея или ссека нарезать ломтиками, как для бифштекса (из 800 г можно тонко нарезать 12 кусков), разложить куски на доску, хорошенько побить каждый кусок с обеих сторон тупой стороной кухонного ножа или деревянной колотушкой. Мелко изрубить и поджарить 2 луковицы с одной ложкой масла, потом взять 100 г свежего шпика нарезать на куски и растереть или истолочь с мякотью французской булки, размоченной говяжьим бульоном или водой и выжатой как можно суше. Тереть хорошенько, пока вся масса сделается тестом, и тогда, пересыпав каждый кусок избитого мяса солью, немного перцем и мускатным орехом, положить на каждый по столько протертой булки со шпиком и жареного лука, чтобы было достаточно на все куски. Завернуть каждый кусок рулетом (т. е. трубочкой) и слегка обвязать ниткой. Когда все готово, взять полную верхом столовую ложку масла, растопить в кастрюле и уложить в нее все зразы; прибавив 4 лавровых листа и 5 шариков перца. Закрыть кастрюлю крышкой и дать всем зразам хорошенько зарумяниться, поворачивая каждую во время жаренья. Когда зразы кругом зарумянились, залить их одной чашкой бульона, хорошенько потрясти кастрюлю и пересыпать все зразы мелко истолченными, просеянными ржаными сухарями. Затем еще потрясти кастрюлю, чтобы все зразы обвалялись в сухарях; прибавить одну столовую ложку масла и, накрыв кастрюлю крышкой, дать жариться зразам еще минут пять. Тогда влить вторую чашку бульона, хорошенько размешать, поставить на плиту и дать им прокипеть еще раз. После этого выложить все зразы на глубокое блюдо, снять нитки, а густовато-жирный сок, в котором зразы жарились, оставить в кастрюле: размешать, дать ему закипеть и во время кипения влить подправку, т. е. взять одну чайную ложку муки, размешать в одной чашке холодного бульона, и вылив в кипящий зразовый сок, мешать ложкой, пока сок сделается посредственно густоватым, которым и облить все зразы, подавая их к столу.

♦ Примечание 1. Многие кладут в зразы вместо размоченной булки гречневую кашу или рубленые яйца, или обжаренный лук, как кто любит

♦ Примечание 2. В малороссийские зразы кладут вместо шпика настоящее украинское сало, а приготовляют их точно так, как и польские; только к ним подают пшенную или гречневую кашу

143. Почки под соусом с огурцами

На 6 персон: *Почек воловьих 2 Масла 2 ст. л. Муки 1 ст. л. • Лавровых листьев 5 • Перца 8 шариков • Соли, уксусу, сахара – по*

вкусу • Огурцов соленых 3 Луковиц 2 • Сахара для цвета 2 куска • Укропа рубленого 1 ст. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Вымыть и вычистить 2 почки, сварить вполовину, потом нарезать их в кружки, залить 2 ½ стакана бульона, в котором они варились, прибавить соли, 5 лавровых листьев, 8 шариков черного перца и поставить варить. Лук мелко изрубить, поджарить в 1 ложке масла и опустить в соус. Сделать заправку из 1 ложки муки и 1 ложки масла: растерев и разведя бульоном, влить в почки и прибавить туда же очищенные огурцы, изрезанные кружками или мелкими кусочками. Наконец, чтобы дать соусу красноватый цвет, поджечь на сковородке 2 куска сахара дочерна, потом прилить на сковородку немного бульона, размешать и вылить в соус, прибавив сахара и уксуса по вкусу. Перед самым обедом снять соус с плиты и влить в него 1 чайную чашку свежей сметаны, сбитой с 1 желтком; размешать, выложить в соусник и усыпать рубленым укропом.

144. Зразы другим способом

На 6 персон: *Говядины (вырезки или верхней части филея) 400 г Лука репчатого 5 головок Масла 2 ст. л. • Жиру говяжьего 200 г • Толченых сухарей белых или ржаных 6 ст. л. • Перца черного толченого 1 ч. л. неполную • Соли – по вкусу • Перца черного 5 шариков • Перца красного 9 шариков • Лавровых листьев 6 • Укропа или петрушки рубленой 1 ст. л.*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Вымыть говядину, нарезать тонкими ломтиками или кусками, побить каждый кусок ножом, наколоть вилкой, посыпать солью, толченым перцем и выжать на все куски сок из двух или трех луковиц. Затем изрезать кружками остальные луковицы, растопить в кастрюле одну ложку коровьего масла, положить в него несколько кружков лука, присыпать немного толченых сухарей, а сверху кусок мяса и мелко нарезанный говяжий жир.

Присыпав, тоже немного, опять сухарями, положить еще резаного лука – и так повторять, пока уложатся все куски говядины. Тогда посыпать сверху солью, сухарями, прибавить перца шариками, лаврового листа и одну столовую ложку коровьего масла. Закрыть крышкой кастрюлю, поставить на плиту и тушить минут 20 или 30, не более, чаще потряхивая кастрюлю, чтобы все куски ровно обжарились. Перед подачей к столу, если сок окажется густым, можно прибавить немного супового бульона. Выложить все зразы на блюдо, залить соком, в котором они жарились, и обсыпать рубленым укропом или петрушкой.

♦ Примечание 1. Кто любит, то в эти зразы кладут 3 или 4 зубца чеснока, который надо истолочь и перекладывать им куски говядины вместе с луком.

♦ Примечание 2. К этим зразам подается очищенный отварной картофель, который и укладывают вместе на одно блюдо с ними.

145. Долма

На 6 персон: *Говядины или баранины мягкой части 800 г Луковиц 2 Перца и соли – по вкусу • Риса Vt стакана • Сухарей толченых 4 ст. л. • Жира телячьего или почечного свиного 200 г • Яиц 2 желтка • Капусты свежей 1 кочан • Сметаны 1 чайную чашку*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Изрубить говядину или баранину вместе с 2 луковицами, с 4 ложками толченых сухарей и разваренным рисом. Посыпать перцем и солью; потом прибавить мелко рубленого телячьего или свиного сала, размешать, вбив в эту массу 2 яичные желтка. Затем осторожно снять прочь верхние листья капусты, обварить кочан кипятком, дать постоять 5 минут и откинуть на решето, дать стечь воде, хорошенько выжать кочан и, осторожно отделив каждый лист, расправить, положить в него приготовленный фарш по пол столовой ложки, завернуть трубочкой и завязать ниткой. Уложить рядом теснее в кастрюле и прилить столько супового бульона, чтобы все свертки капусты были закрыты. Поставить варить на плиту под крышкой на 1 часа. Потом сделать подправку из 1 ложки муки и 1 ложки масла, развести собственным бульоном, влить в кастрюлю, где положены свертки, и дать прокипеть. Наконец влить 1 чайную чашку сметаны, дать еще хорошенько прокипеть раза три, выложить на блюдо, снять нитки, аккуратно уложить все свертки долмы и залить соусом, в котором они жарились.

146. Долма цельным кочаном

Кочан капусты Перца и соли – по вкусу Жира телячьего или почечного свиного сала 200 г • Яичных желтков 2 • Масла для обжаривания 1 ст. л. • Толченых сухарей 2

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Приготовить кочан капусты, не очень твердый, отнять первый ряд листьев, срезать кочерыжку, обдать кочан кипятком, накрыть и оставить лежать минут 5. Потом вынуть на решето, дать остынуть, выжать, приготовить фарш, т. е. изрубить говядину с 2 луковицами, перцем, солью и 4 ложками толченых сухарей; прибавив 200 г телячьего жира или почечного свиного сала. Все изрубить как можно мельче, размешать и положить 2 яичных желтка. Тогда взять приготовленный кочан капусты, отогнуть от него ряда три листьев и начать фаршировать, т. е. намазать фарш на первый ближайший лист к середине и, наложив его на капусту, пригладить; потом второй, и так далее, пока все листья будут намазаны фаршем и прикрыты один другим. Тогда положить кочан, уже фаршированный, в небольшую салфетку, сверху собрать ее концы и обвязать ниткой.

Опустить в кастрюлю с кипящей соленой водой и дать вариться 1 час; затем осторожно вынуть, снять салфетку, обмазать кочан маслом, обсыпать сухарями и, поставив на сковороде в духовую печь, дать обжариться. Тогда сложить на блюдо и подавать, а подливку подавать отдельно.

♦ Примечание. Подливка к двум последним блюдам подается одна и та же.

147. Еще долма

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Пропорция все та же, но без риса. Сделать фарш, обдать капусту кипятком, дать постоять, потом отделить осторожно листья, положить на каждый лист фарша, завернуть в трубочку, завязать ниткой, положить на сковороду, на которой распустить 1 ½ столовой ложки масла, осыпать их толчеными сухарями, изжарить и подавать, сняв нитки.

Для подливки: Масла 1 ст. л. Муки 1 ч. л.» Соли – по вкусу

Подливка к ним подается отдельно и приготовляется следующим способом. Взять 1 столовую ложку масла, хорошенько зарумянить его в кастрюле, присыпав 1 чайную ложку муки. Размешать и дать хорошенько обжариться. Потом влить 1 ложку крепкого бульона, и мешать, пока хорошо загустеет и зарумянится. После того влить 1 чашку сметаны и хорошенько мешать, но не давать кипеть. Когда соус получит приятный румяный цвет, прибавить еще 1 чайную ложку масла, дать ему распуститься в соусе, слить в соусник и подавать отдельно.

148. Плов

На 6 персон: *Телячью пли баранью грудинку в 8004200 г весом Моркови, петрушки, сельдерея по ½ корешка Луковиц 1 • Перца красного 10 шариков • Лавровых листьев 5 • Желтков яичных 2 • Риса 1 стакан • Масла 1 ст. л. • Мускатного тертого ореха ½ ч. л. • Сухарей толченых для обсыпки 2 ст. л. • Соли – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Грудинку телячью или баранью вымыть и сварить с луком, морковью, петрушкою, сельдереем, лавровым листом и перцем, налив столько воды, чтобы она едва покрывала всю грудинку со всеми пряностями. Когда грудинка готова (т. е. через 1 час времени), отставить ее, сварить рис в бульоне с грудинки, и дать ему немного остынуть. Затем вмешать в него 2 желтка и 1 столовую ложку масла, присыпав ½ чайной ложки мускатного ореха, посолить, размешать и снова немного подогреть. Взять круглое блюдо, которое не лопнуло бы в духовой печи, положить на него часть вареного риса, а сверху несколько кусков изрезанной грудинки и залить ½ чашки бульона, в котором она варилась, потом – опять ряд риса и ряд грудинки, снова полив бульоном (но пряностей класть совсем не надо). Наконец положить сверху на середину 1 ложку коровьего масла,

усыпать сухарями, поставить в духовую печь, дать зарумяниться и подавать, не снимая с блюда, на котором плов запекался.

149. Курица или цыплята под соусом

На 6 персон: *Курицу молодую 1 или 3 цыпленка Кореньев суповых по ½ каждого Куриного бульона 3 стакана • Масла 2 ст. л. • Сахара – по вкусу • Соли – по вкусу • Сметаны 1 чайную чашку*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Обчистить, выпотрошить и вымыть курицу или цыплят; поставить варить, настолько залить водой, чтобы курица была покрыта. Когда прокипит раза два, вынуть, обмыть курицу теплой водой, а бульон процедить; положить опять курицу и по ½ корешка суповых кореньев в чистую кастрюлю, залить процеженным бульоном, посолить и поставить варить до мягкости. В это время приготовить соус, или подливку. Отмерить 3 стакана куриного бульона в особую кастрюлю, дать закипеть, взять 2 ½ столовой ложки муки и 2 столовые ложки масла, растереть хорошенько и развести немного бульоном. Когда бульон закипит, влить в него растертую муку с маслом, побольше мешать и дать посредственно загустеть.

Тогда положить сахара по вкусу и, если нужно, прибавить соли. Перед самым обедом изрезать курицу на части, а если цыплята, то каждого надвое, уложить на блюдо или в соусник. При подаче же к столу в приготовленный соус влить 1 чайную чашку сметаны, смешать ее с двумя желтками и сильнее мешать на плите– дать только прогреться, но отнюдь не давать кипеть. Тогда облить уложенную курицу этим соусом, посыпать сверху рубленой петрушкой или укропом и подавать.

150. Курица с рисовым гарниром

На 6 персон: *Курицу молодую 1 Кореньев суповых по /2 каждого Соли – по вкусу • Куриного бульона 3 стакана • Масла 2 ст. л. • Муки 2 ½ ст. л. • Сахара – по вкусу • Лимонного сока из 1 лимона • Каперсов 1 ст. л. • Риса 1 ч. л. • Молока 750 мл • Масла 2 ст. л. • Желток 1 • Сухарей толченых 4 ст. л. • Укропа или петрушки рубленой 1 ст. л.*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Курица отваривается и приготовляется, как сказано выше. Но подливка, или соус, делается следующим способом: 3 стакана куриного бульона отделить в особую кастрюльку и дать закипеть.

Взять муки 2 с половиной ложки и масла 2 столовые ложки, растереть, прилив немного бульона, потом вылить в кипящий отмеренный бульон, неотступно мешать, пока посредственно загустеет.

Затем прибавить соли и сахару по вкусу, выжать сок из 1 лимона и, положив 1 столовую ложку каперсов, дать прокипеть несколько раз; если нет лимона, влить столько уксуса, чтобы соус

был кисло-сладкий. Гарнир из риса можно приготовить заранее, взяв 1 чайную чашку риса и разварив в молоке или бульоне до мягкости. Потом откинуть на решето и дать стечь, если остались молоко или бульон, в чем варился рис; самый же рис облить холодной водой, сложить в глубокое блюдо, положить в него 2 столовые ложки масла, 1 желток, посолить и, размешав хорошенько, сделать гарнир. То есть взять сковороду, смазать маслом и усыпать толчеными сухарями; затем уложить рис венком вокруг сковороды в 2 пальца шириной и толщиной, сгладить, смазать яйцом, усыпать сухарями и поставить в духовую печь на полчаса.

Когда зарумянится, то вынуть сковороду, обрезать осторожно или обвести ножом около краев сковороды, чтобы лучше снять и не поломать, приложить на сковороду блюдо и опрокинуть, чтобы рисовый венок хорошо сошел.

В середину венка уложить изрезанную курицу, залить приготовленным соусом, усыпать рубленой петрушкой или укропом и подавать к столу.

151. Соус из шпината с яйцами

На 6 персон: *Шпината 800 г Молока 1 стакан Соли и сахара – по вкусу • Мускатного ореха тертого – немного • Муки 1 ст. л. • Масла 1¼ ст. л. • Лимон 1*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Взять 800 г молодого шпината, оборвать листки от веток, перемыть в холодной воде, выложить в кастрюлю, залить кипятком настолько, чтобы вся зелень была под ним, и поставить варить до мягкости.

Тогда откинуть на решето, дать стечь воде, сложить зелень в деревянную чашку, немного порубить сечкой и, снова положив в решето, протереть деревянной ложкой в широкую посуду.

Потом влить в шпинат 1 стакан молока, размешать и поставить варить. Как закипит, влить подправку из одной столовой ложки муки и полутора ложек масла, протертых и разведенных водой или молоком. Положить сахара по вкусу и самую малость мускатного ореха, дать прокипеть с четверть часа, выложить в соусник, посолить, обложить вареными всмятку или круто сваренными очищенными яйцами, гренками или обжаренною, вымоченною в молоке булкой, и подавать.

К шпинату непременно подается лимон.

♦ Примечание. Обжаренная, вымоченная в молоке булка делается так: взять 1 французскую булку, нарезать ломтиками, потом смешать 2 яичных желтка с 1 стаканом молока, вымочить нарезанные куски булки и обжарить на сковороде в 2 ложках масла, поворачивая каждый кусок, чтобы ровно обжарился и зарумянился.

152. Соус из цветной капусты с сабайоном

На 6 персон: *Цветной капусты, если небольшие кустики, 6 шт., а если больше, достаточно 4 штуки Соли – по вкусу Желтков 6 • Сахара 6 ст. л. • Вина белого, какого угодно, 1 стакан • Если желаете кушать с маслом, то надо взять: Масла коровьего 200 г • Сухарей толченых 2 ст. л.*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Очистить и отобрать листья у цветной капусты, обрезать немного ствол, перемыть и, свободно уложив в большую кастрюлю, залить холодной водой и дать стоять часа два. За час до обеда отдельно вскипятить воду с солью и, когда закипит, то слить с цветной капусты холодную воду, залить соленым кипятком и поставить капусту вариться до мягкости.

Когда готова, то осторожно вынуть дырчатой ложкой каждый кустик и класть на решето, чтобы стекла вода; потом уложить на блюдо и залить готовым сабайоном, который приготовляется так:

153. Сабайон

Взять 6 желтков и 6 столовых ложек мелкого сахара, взбить добела, потом выложить в кастрюлю, поставить на плиту. Мешать, не переставая, и вливать понемногу 1 стакан белого вина, но не давать кипеть, а как только желтки поднимутся, снять с плиты, взбить в пену 2 белка, вылить в вареные желтки и, залив ими цветную капусту, подавать. Можно подавать соус отдельно, кто как любит.

♦ Примечание 1. Этот сабайон также подают к спарже и артишокам.

♦ Примечание 2. К цветной капусте можно подавать растопленное свежее кислосливочное масло, в котором подрумянить 2 столовые ложки толченых сухарей.

154. Еще соус к цветной капусте

На 6 персон: *Масла свежего кислосливочного 1 ст. л. Муки 1 ст. л. Сливок 2 стакана • Цедры с 1 лимона • Сахара 2 ст. л. (неполные) • Желтков 4*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Растереть свежее масло с мукой добела и развести 2 стаканами согретых сливок. Дать прокипеть, снять, потом положить туда лимонной цедры, стертой с одного лимона, и 4 желтка, взбитых с 2 столовыми ложками сахара. Опять поставить на плиту и мешать, не переставая, пока не загустеет, но не давать кипеть. Когда же загустеет, облить им цветную капусту и подавать.

♦ Примечание. Этот соус, или подливку, также подают к спарже и артишокам.

155. Спаржа

На 6 персон: *Спаржи 1,2 кг*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Спаржу при покупке надо выбирать белую

с лиловыми головками и при том довольно крупную.

Очистить каждую осторожно, снять кругом кожицу ножом, но не дочищать до головки на 4 см и опустить в холодную воду Когда вся спаржа будет вычищена, то связать ее в небольшие пучки, штук по 10 или по 15 (если она тонка), опустить в соленый кипяток и варить не более 20 минут на самом большом огне.

Спаржа хороша, когда она не переварена: иначе она получает водянистый вкус. Спустя 20 минут, осторожно вынуть спаржу на решето и облить холодной водой; тотчас развязать пучки, сложить на блюдо на салфетку, головками в середину, и подавать. ♦ Примечание. К спарже подается сабайон или растопленное масло с толчеными сухарями, как к цветной капусте.

156. Земляные груши (топинамбур)

На 6 персон

а) К грушам:

• Земляных груш средней величины 10 или 12 • Уксуса 1 стакан или более • Соли в кипяток для их варки 2 ст. л.

б) На подливку:

• Муки 1 ст. л. • Масла 1 ст. л. • Бульона 1 ½ стакана • Желтков 4 • Сахара 1 ст. л. • Сока лимонного 1 ст. л. • Вина ½ стакана (лучше всего сотерна)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Очистить от кожицы все земляные груши и каждую, тотчас по очистке, опускать в холодную воду, разведенную наполовину уксусом; иначе груши покраснеют и примут неприятный цвет. Когда все будут очищены, то вскипятить соленую воду, выложить их в этот соленый кипяток и варить до мягкости.

Между тем приготовить подливку, или соус, следующим способом: растереть добела 1 столовую ложку муки и 1 столовую ложку масла, развести 1 стакана бульона, потом прибавить 4 взбитых желтка с одной столовой ложкой сахара и, размешав хорошенько, влить 1 столовую ложку лимонного сока. Поставить варить, мешать постоянно, но не давать кипеть, приливая понемногу ½ стакана белого вина.

Когда соус видимо сгустится и поднимется, он, значит, готов. Тогда снять с плиты, продолжать мешать, выложить на блюдо все груши и залить этим соусом.

♦ Примечание. Можно земляные груши подавать с сабайоном или растопленным свежим маслом с толчеными обжаренными в нем сухарями.

157. Артишоки

На 6 персон: *Артишоков 6 или более*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Шесть артишоков, не очень твердых, обчистить снизу от твердых листьев, обрезать сверху колючие

концы, вымыть, сложить в кастрюлю, залить соленым кипятком и поставить варить; артишоки варятся на хорошем огне 7–8 минут.

Когда артишоки вполовину будут готовы, то вынуть их на решето, облить холодной водой, вырезать концом ножа середину (волокна), уложить опять в кастрюлю, залить кипятком, в котором варились, и дать увариться до мягкости. Тогда вынуть, выложить на блюдо, на салфетку и подавать.

♦ Примечание. Их кушают с сабайоном или с соусом, какой подается к цветной капусте.

158. Соус из сладких кореньев

На 6 персон:

а) Для сладких кореньев:

• *Сладких кореньев 600 г • Уксуса 1 стакан • Соли 1 ст. л.*

б) Для подливки:

Муки, масла, сахара, уксуса – по 1 ст. л. Бульона 1½ или 2 стакана

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сладкие коренья приготовляются так же, как и земляные груши. Оскоблить, обчистить и вымыть каждый корешок, перерезав надвое для удобной варки, и опустить в холодную воду, наполовину разведенную уксусом. Потом варить в легко соленой воде, прибавив 1 или 2 столовые ложки уксуса. Варить до мягкости. Сладкие коренья варятся очень долго, 1 час или 2, смотря по их толщине.

Между тем приготовить для них соус, или подливку, точно такую, как к земляным грушам; но, вместо вина, можно влить по вкусу столько уксуса, чтобы соус имел приятно-кисловатый, сладкий вкус. Тогда желтков класть не надо.

159. Свежая кочанная капуста под белым соусом

На 6 персон: *Кочан свежей капусты средней величины 1 Соли – по вкусу Муки и масла по 1 ст. л. • Молока 1 ½ стакана • Сахара – по вкусу • Мускатного ореха тертого немного • Желтков 2 • Укропа рубленого 1 ст. л.*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Очистить кочан капусты от первого ряда листьев, обрезать кочерыжку, изрезать его на б или 8 кусков и поставить варить в соленой воде до мягкости.

Между тем приготовить белый соус: взять 1 столовую ложку муки, растереть с одной столовой ложкой масла и развести 1 ½ стакана молока, заварить до густоты, прибавить немного сахара, мускатного ореха, два взбитых желтка и постоянно мешать, пока начнет подниматься, но не давать кипеть. Перед обедом откинуть капусту на решето, дать стечь воде, уложить капусту в соусник или на блюдо, залить белым соусом, усыпать рубленым укропом и подавать. Этот соус подают также к говяжьим котлетам.

♦ Примечание. Соус из капусты сафой (савойской) приготовляется точно так, как и свежая кочанная капуста.

160. Фаршированная капуста

а) На капусту и фарш:

• Кочан свежей капусты средней величины 1 • Жареной телятины или говядины мягкой части 1 полную тарелку • Французскую булку 1 • Луковицу 1 • Перца, соли и мускатного ореха – по вкусу • Желтков яичных 2 • Масла кислосливочного 1 ст. л. • Сметаны ½ стакана • Говяжьего жира мелко нарезанного 1 ст. л.

б) На подливку:

• Масла и муки по 2 ст. л. • Бульона с капусты 2 стакана • Сахара и соли – по вкусу • Желтков 2 • Сметаны 1 стакан

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Обобрать первый ряд листьев с кочана капусты средней величины, обрезать кочерыжку, сполоснуть его холодной водой и, положив в глубокую посуду, залить кипятком. Прикрыть и дать ему лежать в кипятке ½ часа, а между тем приготовить фарш. Взять жареной телятины или говядины от мягкой части, мякоть из одной французской булки, размоченной в бульоне, и 1 луковицу. Все это мелко изрубить, посолить, присыпать перца, немного мускатного ореха, 2 яичных желтка и 1 ложку масла; еще хорошенько порубить и протереть, чтобы составилась масса вроде теста. Влить стакана свежей сметаны и 1 ложку рубленого говяжьего жира, и все размешать. Изо всей этой смеси должна составиться полная тарелка фарша. Тогда вынуть кочан из кипятка, тотчас облить холодной водой, выжать, вырезать самый верх середины головки кочана, побольше чайной чашки, вложить туда фарш, сколько войдет, и закрыть листком капусты; потом отделить осторожно листки капусты, чтобы не оторвать их, а между каждым листком класть по 1 полной столовой ложке фарша, на сколько рядов хватит. Связать хорошенько кочан ниткой и, уложив в довольно тесную кастрюлю, где бы свободно помещался один кочан, залить его доверху хорошим говяжьим бульоном и дать ему вариться до готовности на умеренном огне.

В это время сделать подливку: взять 2 столовые ложки масла, распустить в кастрюле, всыпать 2 столовые ложки муки и мешать, пока не зарумянится. Потом влить 3 стакана бульона, размешать и дать вскипеть, прибавив сахара и соли. Подавая к столу, взбить 2 желтка и 1 стакан сметаны в отдельной посуде и, не переставая сбивать сметану с желтками, вылить в нее подливку, хорошенько размешать и, осторожно вынув из бульона кочан, положить на блюдо, снять нитки, залить сметанной подливкой и подавать.

161. Соус из фасоли

На 6 персон: *Фасоли (турецких зеленых бобов) 600 г Молока цельного 1½или 2 стакана Масла, муки по 1½ ст. л. • Мускатного ореха немного • Сахара и соли – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Обчистить, обобрать стебельки молодой фасоли, вымыть и изрезать или исшинковать фасоль наискось, сложить в кастрюлю и залить соленым кипятком. Поставить варить до мягкости, но кастрюли закрывать не надо (иначе они сильно разопреют).

Когда сварятся и будут посредственно мягки, то откинуть их на решето, дать стечь воде и облить их тотчас холодной водой. Затем сложить опять в кастрюлю, налить 1 или 2 стакана цельного молока и поставить варить; растереть 1 ½ ложки муки и 1 ¼ ложки масла, развести немного водой или молоком, влить в кипящие бобы, размешать, прибавить немного сахара и мускатного ореха и дать прокипеть раза два.

При выдаче к столу посыпать по вкусу солью, размешать, выложить на блюдо или в соусник и уложить кругом жареными котлетами, сосисками или гренками.

♦ Примечание 1. Все соусы, которые приготовляются на молоке, надо солить только перед подачей к столу, потому что во время варки молоко может от соли свернуться.

♦ Примечание 2. Сухие или соленые бобы приготовляются точно так же, только надо их с вечера замочить в холодной воде.

♦ Примечание 3. Повара для больших обедов приготовляют фасоль иначе. Они просто шинкуют и варят их в соленой воде, потом откидывают на решето, дают стечь воде и тотчас обливают их холодной водой, отчего они сохраняют зеленый цвет; потом кладут в них 1 столовую ложку масла, размешивают и укладывают на блюдо для гарнира к ростбифу или к котлетам.

162. Соус из свеклы

Свеклы крупной 5 штук, а если средней величины 10 штук Масла 1 ст. л. Муки 1 ст. л. • Сметаны 1 стакан • Сахара и соли – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Испечь хорошую красную свеклу, обчистить, исшинковать, сложить в кастрюлю и посыпать солью по вкусу. Если не очень сладка, то прибавить немного мелкого сахара в свеклу, потом смешать хорошенько. Засыпав 1 ложкой муки и залив 1 стаканом хорошей свежей сметаны, дать вскипеть; для вкуса, кто любит, прибавить немного уксуса; в таком случае лучше брать сметану покислее.

♦ Примечание. Этот соус очень вкусен, и его хорошо подавать к жарким и другим мясным блюдам.

163. Соус из фасоли, или белых бобов

На 6 персон: *Белых бобов 400 г Воды холодной 3 стакана Масла 2 ст. л. • Сахара и соли – по вкусу • Мускатного ореха немного • Петрушки рубленой 1 ст. л.*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Вымыть хорошенько белые бобы, выложить в кастрюлю, залить 3 стаканами холодной воды,

посолить и поставить варить до мягкости на легком огне.

Когда бобы хорошо уварятся, то сделать обыкновенную подправку: взять 2 столовые ложки масла и 1 столовую ложку муки, растереть, развести бульоном с бобов, вылить в кипящие бобы, мешать его чаще, пока не загустеет, посолить по вкусу, прибавить немного сахара, мускатного ореха и дать прокипеть, а подавая к столу, усыпать соус сверху рубленой зеленой петрушкой.

Этот соус подают с чем угодно: с битками, сосисками или просто к вареной говядине.

164. Соус из кислой шинкованной капусты к сосискам

На 6 персон: *Капусты шинкованной 800 г Масла 1 ст. л. Соли и сахара – по вкусу • Уксуса 1 ст. л. (если нужно) • Муки 1 ½ ст. л. • Еще масла 1 ст. л.*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Шинкованную капусту положить в кастрюлю, залить 1 стаканом бульона или, если нет, то кипятком, и поставить варить под крышкой на 1 ½ часа; кислая капуста варится очень долго, надо дать ей хорошенько упреть.

Когда капуста будет довольно мягка, то положить в нее 1 столовую ложку масла, сахара и соли по вкусу, а если не очень кисла, то прибавить 1 столовую ложку уксуса, дать раз прокипеть. Сделать подправку, т. е. 1 ½ столов, ложки муки и 1 столовую ложку масла растереть, прилить немного воды или бульона, вылить в капусту, размешать, дать еще прокипеть раза два и готово.

Ее подают с жареными сосисками или котлетами.

165. Кукуруза

На 6 персон: *Кукурузы молодой 10 пли 12 штук*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Это южное вкусное и питательное растение редко употребляется на севере. Его приготовляют так: выбрать молодой кукурузы, очистить от листьев, вымыть в холодной воде и варить в круто соленом кипятке, до мягкости.

К столу подают ее, выложив на салфетке, и кушают со свежим сливочным маслом.

166. Фаршированная брюква

На 6 персон: *Брюквы средней величины – 6*

а) Для фарша:

• Телятины или говядины мягкой части 800 г • Жира говяжьего 100 г • Мякоть французской булки 1 • Желтков 2 • Перца, соли и мускатного ореха – по вкусу • Луковиц 2 • Масла 1 ст. л. • Сливок 3 ст. л.

б) На соус:

• Муки, масла – по ½ ст. л. • Бульона 2 стакана • Соли, сахара – по вкусу • Сахара для цвета 2 куска • Уксуса – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Взять средней величины б брюкв, срезать с них тонко кожицу, вымыть и опустить в соленый кипяток. Дав вскипеть один раз, вынуть их, срезать сверху кружочки и, осторожно выдолбив чайной ложкой середину, туда следует класть приготовленный фарш.

Фарш следует делать так. Изрезать или лучше наскоблить говядину или телятину, нарезать мелкими кусочками говяжий жир. Мякоть французской булки размочить в бульоне, выжать досуха, выложить туда же 2 яичных желтка. Перца, соли и мускатного ореха положить по вкусу, все хорошенько размешать, выжать на эту смесь сок из 2 луковиц и, залив 1 столовой ложкой растопленного масла и 3 ложками сливок, размешать еще хорошенько. Уложить этот фарш в выдолбленные отверстия каждой брюквы, прикрывая срезанным с нее кружком. Перевязать накрест каждую ниткой, осторожно сложить в кастрюлю, залить кипятком, прибавив в него одну столовую ложку масла, и варить до готовности, т. е. пока брюква будет достаточно мягка; тогда осторожно вынуть ее на блюдо дырчатой ложкой и облить приготовленным для нее соусом.

Для соуса растереть 1 ½ столовой ложки муки с 1 ложки масла, развести 2 стаканами говяжьего бульона и дать закипеть, мешая неотступно, пока не загустеет, тогда поджечь на сковороде дочерна 2 куска сахара, развести водой, растереть и вылить в соус. Размешать, посолить, прибавить по вкусу сахара, немного уксуса, дать прокипеть еще раз, облить выложенную на блюдо брюкву и подавать.

♦ Примечание. К фаршированной брюкве можно подавать и белый соус, который подается и к цветной капусте.

167. Соус из свежих грибов

Грибов белых, красных или других 30 шт. средней величины Масла сливочного 1 ст. л. Соли – по вкусу • Бульона 2 стакана • Масла и муки по 1 ст. л. • Перца – побольше • Сметаны 1 стакан • Луковицу 1

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Штук 30 средней величины грибов – белых, красных, масленико в или других, тщательно обчистить, перерезав каждый гриб на 2 на 4 части, и тотчас класть в холодную воду, иначе они скоро чернеют.

Перебрав и перечистив таким образом все грибы, вымыть их в двух или трех водах, выжать, сложить в кастрюлю, посолить и положить 1 столовую ложку масла, а затем дать им обмякнуть и обжариться с полчаса.

Тогда взять отдельно 2 стакана бульона, вскипятить, опустить в него по 1 столовой ложке растертых муки и масла, дать загустеть и влить в грибной соус; посолить, прибавить побольше

перца и, залив все одним стаканом сметаны, хорошенько размешать, дать прокипеть, вылить в соусник и подавать к какому угодно мясному блюду.

♦ Примечание. Кто любит, можно прибавить в этот соус жареного, мелко изрубленного лука.

168. Соус из сушеных грибов

Соус из сушеных грибов приготовляется и заправляется точно так, как и из свежих, но с той разницей, что сушеные грибы надо несколько раз обварить кипятком; дав постоять с *V** часа, слить воду и крепко выжать их, потом залить другой горячей водой и повторить так раза три или четыре.

Это делается для того, чтобы вода с грибов не была горька. Потом, выжав воду в последний раз, положить грибы в особую посуду, залить молоком и оставить на 8 или 10 часов, чтобы молоко впиталось в них и вытянуло остальную горечь.

Всего лучше делать это с вечера, оставив их мокнуть до утра следующего дня; тогда вынуть их, выжать покрепче, мелко нарезать или исшинковать и приготовить из них соус, как из свежих грибов.

169. Грибы жаренные

На 6 персон: *Грибов каких угодно штук 30 средней величины, а мелких – более Масла*
2 ст. л. Соли – по вкусу Перца побольше • Луковицу 1 • Муки 1 ст. л. • Сметаны ½ стакана

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Вымыть и приготовить грибы, как сказано выше (§ 167), в соусе из свежих грибов. Между тем распустить на сковороде 2 столовые ложки масла, в котором обжарить мелко рубленый лук. Выжать сколько можно крепче грибы и класть прямо на сковороду, где жарился лук, выложить все за раз и дать им жариться с *¼* часа, мешая, чтобы не пригорели.

Посыпать их солью, побольше перцем и мукой, положить остальное масло, хорошенько размешать, дать им еще жариться и почаще поворачивать или мешать ножом на сковороде.

Когда грибы приметно ужарились, тогда вылить в них ½ стакана сметаны, опять размешать, дать еще раз прокипеть хорошенько и подавать. Их усыпают сверху мелко рубленым зеленым луком и подают на сковороде, на которой они жарились.

170. Соус из зеленого сушеного гороха

На 6 персон: *Зеленого сушеного мелкого гороха 200 г Масла и муки по 2 ст. л. Соли, сахара – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Обварить кипятком 200 г зеленого сушеного сладкого гороха так, чтобы воды на нем было на два пальца поверх гороха.

Закрыть и дать постоять, пока горох совершенно втянет в себя

воду. Тогда сложить его в кастрюлю, налить на него 2 или 3 стакана горячей воды и дать ему вариться 1 час.

Потом сделать подправку из растертого масла с мукой, вылить в гороховый соус, посолить, дать хорошенько прокипеть раза три, прибавить побольше сахара и, если окажется густ, то прилить немного воды, прокипятить еще раз и выложить на блюдо или в соусник.

♦ Примечание. Его подают к ветчине, к котлетам, сосискам или же с гренками.

171. Картофельные оладьи

Картофеля 20 штук Масла столового 200 г Муки пшеничной 3 ст. л. • Молока цельного 1½ стакана • Яиц 2 штуки • Соли – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Очистить картофель, натереть его на терке, смещать с 3 столовыми ложками муки и 2 хорошо взбитыми яйцами (желтком и белком), положить 1 столовую ложку растопленного масла и развести все цельным молоком. Из этого теста печь оладьи. К ним подают топленое масло.

172. Макароны с ветчиной

На 6 персон: *Макарон 400 г Ветчины готовой 600 г Сыра швейцарского тертого 1 ч. л. • Масла столового 100 г • Толченых сухарей 1 ч. л.*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Вскипятить воду с солью, опустить в нее макароны и варить до мягкости. В то же время приготовить форму, обмазать ее внутри маслом, усыпать толчеными сухарями, положить на дно несколько кусочков масла и укладывать так: ряд макарон, сверху ряд тонко нарезанной кусочками ветчины и посыпать все это тертым сыром. Затем класть опять кусочками масло, макароны и ветчину и посыпать сыром, продолжая до тех пор, пока форма будет полна, кроме того последний ряд должен быть усыпан толчеными сухарями довольно густо, сверх которых опять таки наложить кусочки масла и поставить в духовую печь, пока не зарумянится. Подавать в форме.

173. Лапшевник

Муки пшеничной 400 г Молока 3 стакана Яиц 6 штук • Масла сливочного 200 г • Сухарей толченых 2 ст. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Замесить круто тесто, как для лапши, раскатать и нарезать полосками в палец ширины, но не очень длинными; сварить их в кипяченом молоке (вскипятить раза 3). Откинуть на решето и дать немного остыть.

Затем взбить 5 яиц; обмазать маслом кастрюлю или глубокую форму, сложить в нее лапшу, залив топленым маслом и взбитыми яйцами (отнюдь не мешая ложкой), сверху осыпать двумя столовыми ложками толченых сухарей и поставить в духовую печь, пока не зарумянится. Когда будет готово, то можно

выложить на блюдо, но лучше подавать в форме или в кастрюле. К этому лапшевнику можно подать толченый сахар с корицей.

♦ Примечание. Лапшевник больше приготовляют на завтрак

174. Фаршированный картофель

На 6 персон

а) Для фаршированного картофеля: Крупных картофелин штук 20 Масла 1 ст. л. Соли – по вкусу • Сметаны 1 ст. л. • Сухарей 1 ст. л. • Если нужно селедку 1 или килек 10 • Масла 100 г • Сыра тертого или сухарей для обсыпки 3 ст. л.

б) На подливку Молока 2 стакана Муки и масла по 1 ст. л. • Мускатного ореха, соли, сахара – по вкусу • Сметаны 1 чайную чашку

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Обчистить кожицу с картофеля, вымыть его и, залив холодной водой, поставить варить до половины готовности.

Потом откинуть на решето, дать стечь воде и осторожно выдолбить середину каждой картофелины, куда назначается класть фарш; затем взять выдолбленный из середки картофель, хорошенько растереть, положив туда 1 столовую ложку масла, соли, 1 ложку сметаны, сухарей, а кому угодно, мелко изрубленной и протертой селедки или килек, конечно, тщательно вымоченных и очищенных от костей.

Тогда уложить приготовленный фарш в картофель, прикрыть картофельным кружком каждую фаршированную картофелину, сложить все на железный лист или противень, намазанный маслом, обмазать маслом и самый картофель, посыпав его тертым сыром или сухарями.

Поставить на ½ часа в духовую печь, посматривать, чтобы не пригорел, и подавать, облив его следующим приготовленным соусом: взять 2 стакана молока, вскипятить, потом 1 столовую ложку масла растереть с 1 ложкой муки, развести немного холодным молоком и, вылив в кипящее молоко, мешать пока не погустеет. Всыпать немного мускатного ореха, соли и сахару по вкусу, а перед самым обедом влить 1 чайную чашку сметаны, размешать, облить картофель и подавать.

♦ Примечание 1. Можно к фаршированному картофелю подавать и распущенное масло с мелко истолченными сухарями.

♦ Примечание 2. Картофель можно фаршировать и мясным фаршем, как брюкву: тогда к нему приготовляется такой же фарш, как к брюкве (см. § 166).

175. Соус картофельный

Картофеля 20 штук средней величины Масла 2 ст. л. Сметаны 1 ст. л. • Молока или сливок 1 стакан или чашку • Сахару и соли – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Очистить кожицу с сырого картофеля, вымыть его и, сложив в кастрюлю, залить холодной водой настолько, чтобы картофель был только покрыт; не соля, поставить его на плиту и дать ему вариться под крышкой до мягкости.

Когда готов, слить всю воду, а картофель оставить в кастрюле и, посыпав солью, встряхнуть, чтобы соль ровнее легла на весь, закрыть крышкой и дать постоять минут 5 в своем пару; тогда откинуть на решето и тотчас протирать, пока горяч.

Потом в уже протертый картофель положить ложки 2 масла, 1 или 2 ложки сметаны, хорошенько мешать и присыпать немного сахара по вкусу; поставить на плиту и неотступно мешать пока не прогреется, но не давать ему кипеть.

Если окажется очень густ, то влить в него 1 стакан молока, размешать, ежели нужно посолить, выложить на блюдо, усыпать рубленой петрушкой, уложить котлетами или сосисками и проч.

♦ Примечание 1. Сваренный таким способом картофельный соус очень вкусен.

♦ Примечание 2. Картофель никогда не следует варить, прямо заливая его кипятком и соля: тогда он делается крепким и невкусным. А лучше поступать так, как здесь выше сказано.

176. Еще соус из картофеля

Картофеля 10 пли 15 штук Молока 3 стакана Масла и муки по 1 ст. л. • Сахара 2 ст. л. • Желтков 2

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Отварить картофель, как выше сказано (§ 175), потом нарезать его кружками и облить подливкой, приготовленной следующим способом:

Взять 2 или 3 стакана молока, вскипятить, потом заправить его 1 ложкой масла, растертого с 1 ложкой муки, разведя их немного молоком, и, когда молоко кипит, влить в него эту подправку и дать прокипеть.

Перед подачей на стол вбить два растертых с сахаром желтка и мешать минут 5, пока не загустеет, но не давать ему кипеть; потом облить приготовленный картофель; подавать с гренками.

♦ Примечание. Можно варить картофель и на говяжьем бульоне: тогда кладут в него только масло, солят по вкусу и при подаче на стол усыпают рубленой петрушкой.

177. Макароны

На 6 персон: *Макарон 400 г Масла 200 г Соли – по вкусу • Сыра тертого или сухарей толченых 3 ст. л.*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Отварить в соленой воде макароны до мягкости, откинуть на решето, дать стечь воде, сложить их опять в ту же кастрюлю, положить 100 г масла, обсыпать толчеными сухарями или сыром и хорошенько потрясти кастрюлю, чтобы

масло и сыр ровно обваляли все макароны.

Потом закрыть на 5 минут крышкой, чтобы они полежали в своем пару, и, подавая к столу, облить их остальными 100 г растопленного масла. Их подают ко многим мясным кушаньям.

178. Макароны, запеченные в сметане

На 6 персон: *Макарон 400 г Масла 100 г Соли – по вкусу • Желтков яичных 4 • Сметаны 1 стакан • Сыра или сухарей толченых 2 ст. л.*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Отварить в кипятке 400 г макарон, слить воду, затем приготовить глубокую посуду, вымазать ее маслом, выложить в нее макароны.

Залить сперва растопленным маслом, дать постоять минут 5, потом взбить 4 желтка с одним стаканом сметаны и облить все макароны. Хорошенько размешать, усыпать сверху сухарями или сыром, положить 1 столовую ложку масла на середину; поставить на ½ часа в духовую печь, а когда сверху зарумянятся, вынуть и подавать в той же посуде, обвернув ее салфеткою.

♦ Примечание. Таким способом приготовленные макароны можно кушать и с мелким сахаром, который подают отдельно.

179. Сырники, или ленивые вареники

На 6 персон: *Творога сухого 800 г Желтков яичных 4 Соли – по вкусу • Сахара 2 ст. л. • Муки 200 г • Сметаны или сливок 1 стакан • Муки для обвалки 200 г • Масла для жаренья 200 г*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сухой отжатый творог смешать с 4 желтками, посолить, всыпать 2 столовые ложки мелкого сахара, муки и соли, развести 1 стаканом свежей сметаны или сливками и хорошенько растереть всю смесь, чтобы составилась масса вроде теста. Тогда посыпать на стол немного муки, брать полной столовой ложкой растертый творог и, обваливая в муке, делать булочки, придавливая их вроде лепешек или котлет. Когда все будут готовы, распустить на сковороде масло, свободно один от другого класть в нее сырники и, обжарив с одной стороны, обернуть на другую, чтобы обе стороны ровно зарумянились; складывать на блюдо и продолжать печь или жарить, пока все будут готовы.

♦ Примечание. Перед самым обедом уложить все сырники на блюдо, облить сметаной и подавать.

180. Соус из дичи (красный)

На 6 персон

а) Для дичи:

• *Тетерку 1 или рябчиков 3 • Масла 1 ст. л. • Соли – по вкусу*

б) Для подливки:

• *Масла и муки по 1 ст. л. • Бульона 2 стакана • Каперсов 1 ст. л. • Сахара для цвета (поджечь) 2 куска • Сахара для вкуса 1 ст. л. Уксуса 1 ст. л. Укропа рубленого немного*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Обчистить, выпотрошить и вымыть тетерку или рябчиков, или другую какую угодно дичь, положить в кастрюлю с одной ложкой масла, посолить и жарить в умеренном огне до готовности, посматривая и поворачивая, чтобы не пригорела. Между тем приготовить соус и подливку: растереть масло с мукой добела, залить 2 стаканами супового бульона, поставить варить и мешать пока не загустеет. Тогда поджечь на сковороде 2 куска сахара дочерна, прилить 1 или 2 ложки воды, развести и вылить в соус, размешать, прибавить соли, сахара, 1 столовую ложку каперсов и дать прокипеть. Этот соус должен быть кисловато-сладкий, и потому, если нужно, то прибавить столовую ложку уксуса и дать прокипеть. Перед обедом изрезать тетерку на части, а если рябчики, то каждого – пополам, уложить в соусник или на блюдо, залить приготовленным красным соусом, усыпать рубленым укропом и подавать.

181. Соус из рыбы (белый)

На 6 персон

а) Для рыбы: Судак средней величины или 3 больших окуня, или другой рыбы Лавровых листьев 5 или 6 Перца черного и красного 10 шариков • Петрушки 1 корень

б) На соус: Муки и масла – по 1 ст. л. Желтков 5 Бульон 2 стакана • Каперсов 1 ст. л. • Сахара и соли – по вкусу • Сок из одного лимона • Укропа или петрушки рубленой 1 ст. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Вычистить или оскоблить чешую и выпотрошить рыбу, вымыть и посолив, оставить полежать ½ часа. Между тем вскипятить легко соленую воду с 5 лавровыми листками, 10 шариками перца, 1 луковицею и 1 корнем петрушки. Когда все хорошо уварится, процедить, сложить в рыбную или другую кастрюлю рыбу, залить процеженным бульоном и на ½ часа поставить варить на большом огне.

В это время приготовить соус: взять 1 столовую ложку масла и столько же муки, растереть добела, прибавить 5 желтков, залить 2 стаканами рыбного бульона, опустить 1 столовую ложку каперсов, немного сахару и соли по вкусу, а затем выжать сок из одного лимона и, поставив на плиту, неотступно мешать, пока не загустеет, но не давать кипеть.

Тогда вынуть рыбу на блюдо, залить приготовленным белым соусом, усыпать укропом или рубленой петрушкою и подавать.

♦ Примечание. В этот соус непременно надо класть сок из лимона, отчего он будет белее и вкуснее; но нехорошо класть сюда уксус, от которого и цвет будет серый и вкус хуже.

182. Соус из осетрины с шампиньонами

На 6 персон

а) Для рыбы: Мягкой части осетрины 1,6 или 2 кг Моркови,

петрушки, сельдерея – по 1 корешку или по ½, если велики Лавровых листьев 5 • Перца 8 шариков • Соли – по вкусу

б) На соус: Шампиньонов 10 или 15 Уксусу 1 ст. л. Муки и масла – по 1½ ст. л. • Соли – по вкусу • Рыбного бульона 2 стакана • Сметаны 1 стакан • Соку лимонного из ½ лимона • Укропа или петрушки рубленой 1 ст. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Опустить осетрину в кипяток минуты на 2, вынуть, обчистить чешую, вымыть и положить в кастрюлю вместе с пряностями, посолить и поставить варить до мягкости; варить ее непременно 1 или 1½ часа.

Затем приготовить к ней следующий соус, или подливку: взять 10 или 15 шампиньонов, вымыть, обчистить и мелко изрезать, раз вскипятить в небольшом количестве воды с уксусом, потом взять 1 ½ столовой ложки масла и столько же муки, растереть, развести 2 стаканами рыбного бульона и одним стаканом сметаны, вылить шампиньоны с водой, в которой варились, в этот соус, поставить на плиту. Мешать, пока не загустеет, прибавить соку ½ лимона и вскипятить еще один раз. Подавая на стол, усыпать рубленым укропом или петрушкой.

183. Рубцы

Рубцов 2 штуки Желтков 4 Сметаны ½ стакана • Тертой лимонной цедры 1 ч. л. • Муки 1 ст. л. • Говяжьего бульона 3 стакана

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Вычистить и вымыть в холодной воде рубцы (накануне приготовления), обварить кипятком и наложить на них гнет. Когда надо их приготовлять, вымыть снова в холодной воде, изрезать и сварить в соленой воде до мягкости. Затем взбить 4 желтка, всыпать в них лимонную цедру, прибавить 1 столовую ложку пшеничной муки, выложить туда же ½ стакана сметаны и развести эту смесь 3 стаканами горячего бульона. Вскипятить 1 раз, чаще мешая, и залить ими рубцы, дать им в соусе немного провариться и подавать к столу.

184. Соус из угря с каперсами

а) Для рыбы: Большого угря 1 Муки для обвалки 1 ст. л. • Масла для жаренья 1 ст. л.

б) На подливку: Петрушки и сельдерея по 1 корешку Луковицу 1 • Перца и лавровых листьев по 8 штук • Муки и масла по 1 ст. л. • Луковицу обжаренную 1 • Каперсов 1 ст. л. • Лимона ½ • Соли – по вкусу • Сахара для цвета (жженого) 2 куска

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Угря надо чистить так: привязать его за голову и повесить, надрезать кожу около головы и стащить ее до хвоста, обмыть, вытереть, посолить немного, обвалять в муке цельным или, лучше, нарезанными кусками и обжарить в одной ложке масла. Потом приготовить соус, или подливку: отварить

коренья с луком, перцем и лавровыми листьями, залив настолько водой, чтобы отвара вышло 2 стакана, взять 1 столовую ложку муки и столько же масла, растереть, развести 2 стаканами отвара, положить также 1 мелко изрубленную жареную луковицу, 1 столовую ложку каперсов, несколько ломтиков нарезанного лимона, посолить, подцветить жженым сахаром и дать прокипеть. Тогда выложить угря в этот соус и дать ему еще раз прокипеть; потом, вынув куски угря, уложить в соусник, залить соусом и подавать.

♦ Примечание. Таким образом приготовленный угорь можно подавать и с другими соусами, но они всегда должны быть красными.

185. Окуни под красным соусом

а) Для рыбы:

Окуней больших 3 Муки для обвалки 200 г Масла для жаренья 100 г

б) На соус:

Бульона рыбного или мясного 3 стакана Муки и масла по ½ ст. л. Соли – по вкусу • Сахару (поджечь) 2 куска • Сахара и уксуса для подправки – по 1 ст. л. • Лимона резанного

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Выпотрошить, вычистить, выскоблить трех окуней, вымыть, вытереть с солью и дать им полежать с ½ часа. Потом разогреть 100 г масла на сковороде, обвалять окуней в муке, сложить на сковороду в разогретое масло и изжарить так, чтобы окуни были с обеих сторон румяны. Тогда сделать подливку, или соус: взять 3 стакана какого случится бульона, говяжьего или рыбного, вскипятить, влить в него подправку из 1 ½ ложки масла и 1 ложки муки, растертых и немного разведенных холодным бульоном. Мешать пока не загустеет, подцветить жженым сахаром, посолить по вкусу, влить 1 столовую ложку уксуса и 1 ложку сахару и прибавить лимона без зерен, изрезанного на тонкие ломтики.

Все это смешать и дать прокипеть, а перед самым обедом выложить жареных окуней на блюдо и залить приготовленным соусом.

186. Вареники с творогом

а) Для вареников:

Муки 400 г Желтков яичных 2 Соленой воды холодной ½ стакана • Растопленного масла 1 ст. л.

б) Для начинки:

Творогу 3 стакана Яиц 2 Сметаны 2 ст. л. • Сахару 1 ст. л. • Соли – по вкусу • Масла для обливки 200 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Смешать 400 г муки пшеничной, 2 яичных желтка, стакана соленой воды и сделать тесто; прибавив

столовую ложку растопленного масла. Свалять хорошенько все вместе потом раскатать это тесто скалкой в самый тонкий пласт, но чтобы не прорвался, и нарезать кружков какой угодно величины стаканом или резцом, чем угодно и чем удобнее будет. В то же время приготовить творог, т. е. взять 3 стакана свежего хорошего творога, хорошенько выжать из него воду, положить его в особое блюдо или большую чашку, разбить 2 яйца и положить туда же. Прибавить 2 столовые ложки свежей сметаны, 1 столовую ложку мелкого сахара, соли – по вкусу и 1 ложку растопленного масла. Все хорошенько растереть вместе и ложкою класть понемногу этой смеси на одну половину каждого кружка, прикрывая другой половиною, хорошенько закрыть и защипать, а лучше помазать белком края кружка и залепить или обрезать резцом для того, чтобы в варке они не лопались и не разваливались. Когда все вареники таким образом будут приготовлены, то перед самым обедом вскипятить соленую воду и опускать в нее по нескольку вареников во время ее кипения; класть их столько, сколько можно поместить свободно.

Когда вареники будут всплывать наверх, то значит, они готовы, вынуть их, класть другие, и так продолжать до конца: одни вынимать и класть на блюдо или в соусник, поливая немного маслом, а другие опускать в ту же соленую воду, в которой варились первые.

Но выкладывая вареники на блюдо, или в соусник, каждый их ряд надо немного поливать растопленным хорошим свежим маслом; иначе, при накладывании одного ряда на другой, все они склеятся, и их будет неудобно брать на тарелку. Когда все вареники готовы и сложены, то растопить 200 г хорошего масла, кому угодно зарумянить его, облить все вареники сверху и подавать на стол. К вареникам всегда подается хорошая свежая сметана.

♦ Примечание. Малороссийские вареники делаются точно так же; только вместо творога кладут свежие вишни без косточек или чернику и подают к ним сметану.

187. Соус из свеклы к свиным котлетам

На 6 персон: *Свеклы крутой 5 шт. Свиного почечного жира 200 г Говяжьего бульона 3 ст. л. • Уксуса 2 ст. л. • Репчатую луковицу 1 шт.*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Испечь хорошенько свеклу, очистить от кожицы и, мелко изрубив, сложить в каменную кастрюлю, залить 3 столовыми ложками говяжьего бульона, 2 ст. ложками уксуса, 100 г топленого свиного жира, хорошенько размешать, покрыть крышкой и дать преть на горячем месте, изредка помешивая, чтобы не пригорело. Между тем изрубить или нарезать 1

репчатую большую луковицу, поджарить ее в остальных 100 г свиного жира и, выложив в свеклу, хорошо размешать и подавать к свиным котлетам.

♦ Примечание. По желанию можно жир заменить маслом; а кто не любит очень жирного, то может убавить пропорцию топленого жира и подлить бульона.

Раздел V Жаркое, бифштексы и рулеты из мяса и птицы

188. Жареная говядина с картофелем

Говядины от края 2 пли 2,4 кг Картофеля 15 штук средней величины Масла 1 ст. л. • Муки 1 ст. л. • Квасу 1 стакан • Соли – по вкусу • Луку 5 головок

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Говядину вымыть, можно отделить от главной кости или жарить с костью, все равно, как кто желает. Весь кусок хорошенько выбить со всех сторон, положить на противень или на сковороду, посолить и, облив стаканом кваса, поставить в довольно горячую печь, чтобы скорее зарумянился; чаще смотреть, поливая говядину соком с противня и поворачивать.

Когда мясо достаточно зарумянится с обеих сторон, выдвинуть противень, обложить говядину сырым чищеным картофелем, луком и поставить жарить в умеренном тепле.

Потом вынуть противень и попробовать вилкою говядину: если она мягка и из нее выходит бледно-розовый сок, то, значит, она готова. Если же еще не время подавать, то отставить на теплое место и накрыть крышкою, чтобы не засохла, а перед подачею к столу поставить ее на самое короткое время в печь подогреть. Затем слить в особую посуду сок с говядины, снять с него жир, взять 1 столовую ложку масла и 1 столовую ложку

муки, растереть и развести соком с говядины, вылить на сковороду, поставить на плиту и хорошенько мешать ложкою, пока мука с маслом совершенно распустятся и зарумянятся, тогда облить говядину, уложить кругом картофелем, луком и подавать.

189. Говядина маринованная (шмор-братен)

Говядины от филея, края, вырезки или ссеку (с передней верхней части задней ноги) 2,4 кг Соли – по вкусу Лавровых листьев 5 • Перцу черного и красного 15 шариков • Чесноку 1 головку • Луковицу репчатую 1 • Гвоздики 5 • Уксусу и квасу сколько потребуется, смотря по горшку, но чтобы говядина была вся покрыта смесью уксуса с квасом • Муки и масла по 1 ст. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Хороший мягкий кусок говядины старательно вымыть в холодной воде, посолить или лучше вытереть кругом солью, наколоть вилкою и положить в продолговатый горшок, прибавив туда лаврового листа, перцу, 2 изрезанные луковицы и гвоздики. Залить всю говядину на 2 пальца выше уксусом, смешанным наполовину с хорошим квасом, закрыть крышкой и вынести в холодное место дней на 5 или 8, если не очень скоро нужно. Каждый день поворачивать говядину и накалывать кругом вилкой. Когда надо будет ее приготовлять, то вынуть из горшка, хорошенько начинить шпиком и чесноком, слегка надрезать в нескольких местах и выжать на нее сок из 2 рубленных луковиц. Положить в кастрюлю или на противень, прилить 1 стакана уксусу, смешанного с квасом, в котором она мокла, поставить жарить и наблюдать, поворачивая и чаще поливая ее собственным соком; и дать ужариться до мягкости. Жариться ей надо 2 или 3 часа. При подаче к столу сделать на нее следующую подправку, или подливку: взять 1 столовую ложку масла и столько же муки; растереть, прилив немного соку из-под говядины, вылить на сковороду, растереть ложкою, пока масло разойдется и хорошо смешается с мукой. Потом вынуть говядину на блюдо, смешать на противне сок с подправкою, облить говядину и подавать.

♦ Примечание. К этому жаркому подается зеленый салат или соленые огурцы, или свежая шинкованная капуста.

190. Говядина тушеная с приправкою

Говядины от края, филея или вырезки 2,4 кг Соли и имбиря немного, по вкусу Шпику или ветчинного жира 200 г • Морковь 1 • Репу небольшую 1 • Петрушки 1 корешок • Луковицу 1 • Лавровых листьев 5 • Перцу 8 шариков • Гвоздики 3 или 4 головки • Квасу 2 стакана

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Вымытую, приготовленную говядину вытереть солью и имбирем, положить в кастрюлю или котелок, прибавив немного шпика или ветчинного жира, морковь,

небольшую репу, 1 корешок петрушки, одну луковицу, лавровых листьев 5, перцу 8 шариков и 3 или 4 гвоздики. Все залить 2 стаканами квасу, накрыть кастрюлю крышкой, поставить на плиту и тушить говядину 1 часа, а потом поворотить; если соку окажется мало, то прибавить супового бульона или квасу, сколько потребуется, и на умеренном огне дать ей ужариться до готовности, т. е. когда вилка будет свободно входить.

Перед обедом вынуть говядину на блюдо, а сок, от нее оставшийся, хорошенько растереть в кастрюле на плите, процедить, облить говядину и подавать.

♦ Примечание 1. Сок должен быть всегда густоват, и потому лучше цедить и протирать его сквозь решето.

♦ Примечание 2. К этому жаркому подается какой угодно салат, но лучше зеленый или соленые огурцы.

191. Картофель, жаренный в сметане

Картофель средней величины 10 Масла 1 ст. л. Сметаны 1 ч. л. • Соли – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Очистить вареный картофель и изрезать кружками; в то же время распустить на сковороде 1 столовую ложку масла, сложить туда картофель, посолить и поджарить, поворачивая на обе стороны. Потом, обождав 5 минут, влить 1 чайную чашку свежей сметаны и дать хорошенько обжариться и зарумяниться, потряхивая сковороду; затем обложить кругом бифштекс и подавать.

192. Картофель другим способом

Картофелин средней величины 10 Масла 1 ст. л. Сметаны 1 ст. л. • Соли – по вкусу • Яиц 2 • Сухарей толченых 2 ст. л. (полные) • Масла для жаренья 1 ст. л. • Сметаны 2 ст. л. • Петрушки зеленой рубленой 1 ст. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сварить и обчистить картофель, протереть сквозь решето, положить в протертый картофель 1 ложку масла, 1 ложку сметаны, посолить, хорошенько смешать, обвалять в яйце и в толченых сухарях, разогреть сковороду и распустить на ней 1 столовую ложку масла. Когда закипит, сложить все шарики и дать им поджариться и зарумяниться, слегка потряхивая сковороду; потом прибавить 2 ложки сметаны и, тряся сковороду, дать еще хорошенько обжариться картофелю. Когда же весь картофель видимо хорошо обжарится, то подавать отдельно или уложить кругом бифштекса или другого жаркого, усыпав рубленою петрушкой.

193. Бифштекс с хреном

На 6 персон: *Говядины от филея или края 1,6 кг Масла сливочного 100 г Перца, соли – по вкусу • Муки для обвалки 2 ст. л. • Хрена 1 корень*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Кусок говядины, т. е. вырезка от тонкого края или филея, нарезать на куски не очень тонкие – по 2 см, и взбить хорошенько скалкой с обеих сторон, чтобы говядина была мягка с той и другой стороны.

Перед самым обедом разогреть сковороду на плите, распустить на ней масло и, когда оно разойдется и закипит, взять каждый кусок приготовленного бифштекса, посыпать солью, перцем, обвалять в муке и класть на сковороду в горячее масло.

Уложив все куски, дать им жариться 5 минут на сильном огне; когда одна сторона поджарится, повернуть на другую: говядина даст из себя сок, но надо наблюдать, чтобы бифштекс не пережарился, а был в соку. Бифштексу довольно жариться от 5 до 10 минут.

Если кто любит мясо недожаренное, с кровью, то достаточно и 5 минут. Можно попробовать вилкою, накалывая каждый кусок.

Когда все куски бифштекса готовы, положить их на блюдо, а на сковородку налить 1 чашку бульона и хорошенько мешать, присыпая 1 столовую ложку муки, чтобы вся масса загустела и зарумянилась; тогда облить все куски бифштекса, настругать хрену, положить на каждый кусок и подавать.

♦ Примечание 1. Можно прижарить к бифштексу луку, нарезанного кружками и уложить вместе с хреном.

♦ Примечание 2. К такому бифштексу подают также и жареный картофель в сметане.

194. Бифштекс другим способом

Говядины от тонкого края 1,2 кг Муки 2 ст. л. Перцу толченого – немного • Масла 2 ст. л. • Луковицу репчатую 1 • Репу небольшую и морковь по 1 штуке • Перцу черного 8 и красного 8 же шариков • Лаврового листа 3 • Соли – по вкусу • Кваса 1 стакан

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Вырезать и приготовить мягкую часть говядины, нарезать тонкими ломтиками, хорошенько отбить с обеих сторон, посолить солью и толченым перцем, обвалять в муке, положить на сковороду в распущенное масло, дать немного обжариться с одной стороны и тотчас обернуть на другую, чтобы мясо было в соку, и проколоть вилкой, чтобы показывалась кровь.

Тогда снять со сковороды, положить 1 или 2 куска в кастрюлю, прибавить мелко изрезанную репу, морковь и 1 луковицу, перца и лавровых листьев, потом сложить остальные куски, вылить сок со сковороды, залить ½ стаканом кваса и дать бифштексу тушиться под крышкой на умеренном огне.

Минут через 5 прибавить еще 1 столовую ложку масла и по мере того, как квас будет выкипать, прибавлять из остального ½ стакана, пока выкипит настолько, что сделается густоватый сок. Тогда отставить на теплое место и держать под крышкой до

обеда. При подаче к столу выложить куски бифштекса на блюдо, а сок протереть сквозь решето, прямо на куски жаркого, обложить наструганным хреном и подавать.

195. Говядина рубленая (гаше)

На 6 персон: *Говядины мягкой части 600 г Луковиц 3 Перцу толченого – по вкусу • Гвоздики толченой 3 головки • Соли – по вкусу • Желтков яичных 2 • Масла и сметаны по 1 ст. л. • Булку французскую 1 • Лимонной корки с 1 лимона • Сухарей толченых 3 или 4 ст. л. • Яйцо для смазки 1 • Масла для жаренья 1 ст. л. • Укропа или петрушки 1 ст. л.*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Взять мякоть говядины от какой угодно части, но лучше от лопатки, или ссеку, мелко изрубить, прибавить во время рубки 2 луковицы, перцу толченого, гвоздики, тоже толченой, соли, размоченную в бульоне и выжатую досуха булку, потом 2 желтка, 1 столовую ложку масла, 1 ложку сметаны и изрезанную корку с одного лимона. Все это вместе изрубить так, чтобы сделался фарш или масса вроде теста.

Тогда приготовить противень или сковороду с разогретым маслом, посыпать на нее немного тертых сухарей, сложить приготовленный изрубленный фарш для гаше, выжать на него сок из 1 луковицы, придать форму продолговатой булки, обмазать сверху яйцом и обсыпать кругом и сверху толчеными сухарями.

Положив наверх 3 кусочка масла, поставить жариться на ¼ часа; посматривать, но не переворачивать, а когда хорошо зарумянится, облить 2 ложками сметаны, дать ей хорошенько разойтись и подавать, сложив осторожно на блюдо, залив собственным соком и усыпав рубленою петрушкой или укропом. Подавая к столу, можно облить свежей сметаной или собственным соком.

♦ Примечание. Салат к этому жаркому подают какой угодно.

196. Жареная говядина фаршированная

а) Для говядины:

• *Говядины от толстого края, но лучше филея, 2 млн 2,4 кг • Соли – по вкусу • Масла 1 ст. л.*

б) На фарш:

• *Луковиц 2 • Масла и сметаны по 1 ст. л. • Перцу толченого – побольше • Соли – по вкусу • Сухарей толченых 3 ст. л. • Желтков 2 • Селедку 1 или килек 6*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Приготовленный кусок говядины от филея обухом или колотушкою хорошенько выбить со всех сторон, положить на противень, вытереть кругом солью, а на противень прилить немного воды и поставить говядину в печь жариться, почаще обливая собственным соком, который будет стекать с нее на противень.

Через 1 час вынуть и нафаршировать ее следующим фаршем: взять две печеные луковицы, выжать из них сок, лук изрубить или растереть, положить 1 столовую ложку масла, 1 ложку сметаны, перцу толченого, соли, 3 столовые ложки толченых сухарей и 2 желтка.

Затем все хорошенько размешать, чтобы масса была довольно густая; вынуть из печи говядину, наполовину изжаренную, поглубже надрезать в нескольких местах наискось и вложить в каждый надрез часть фарша. Связать говядину ниткой, сложить в кастрюлю, облить ее собственным соком с противня, накрыть крышкой и поставить жариться еще на ¾ часа на плите или в печи – все равно. Перед подачею на стол развязать нитку и выложить говядину на блюдо, облив собственным соком. Можно также уложить ее кругом вареным молодым картофелем.

♦ Примечание. Кто любит или кто желает, можно в фарш положить селедку или килек.

197. Рулет из говядины

а) На рулет:

Толстого края млн жирного филея 1,2 кг Соли – по вкусу • Перцу и гвоздики толченых – по вкусу • Яйцо 1 • Шпику или жиру от окорока 200 г • Ветчины 200 г

б) Для подливки:

Муки 2 ст. л. Масла 1 ст. л. • Бульона 2 стакана • Сметаны 2 ст. л. • Моркови, сельдерея и петрушки по 1 корешку • Луковиц 2 • Перцу, гвоздики, лавровых листьев – по 5 головок

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Выбить хорошенько обухом кусок говядины, приготовленный для рулета, вырезать жилы, кусок обровнять и сделать из него вроде большого куска для бифштекса, а подле укладывать фарш: посыпать кусок солью, перцем и толченой гвоздикой, потом рядом положить на весь кусок тонко нарезанный свежий шпик или лучше жир от ветчины.

Сверху же – тонко нарезанную ломтиками ветчину; затем ряд фарша, потом опять шпик и ветчину; снова усыпать толченым перцем и гвоздикой, взбить 1 яйцо и залить ее сверху.

Тогда завернуть говядину трубочкой, обвязать ниткой. Взять небольшую кастрюлю, в которой может поместиться рулет, на дно положить несколько кусочков шпика, обрезки телятины или говядины, суповые коренья и 2 луковицы. Затем опустить туда связанный рулет и залить настолько водою, чтобы говядина была едва прикрыта, поставить под крышкою на плиту и тушить, пока говядина станет мягка и слегка зарумянится.

Перед самым обедом сделать на рулет подливку: взять 1 столовую ложку масла и 2 ложки муки, хорошенько растереть, подрумянить на сковороде, приливая понемногу до 2 стаканов

бульона, в котором жарился рулет, а под конец прибавить 1 или 2 ложки сметаны и хорошенько размешать. Тогда вынуть рулет, сложить на блюдо, снять нитку и, залив приготовленной подливкой, подавать.

♦ Примечание. Можно обложить рулет вареным или жареным картофелем.

198. Ростбиф

Говядины с жиром от толстого филея 4 или 6 кг Соли – по вкусу Бульона 1 стакан

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Хорошенько вымыть жирный кусок говядины от толстого филея, не обрезая нисколько жиру, вытереть кругом солью, положить в глубокий противень и поставить жариться в горячую печь, чаще поворачивая, чтобы зарумянилась со всех сторон.

Спустя 1 час прилить 1 стакан бульона, прикрыть масляною бумагой и оставить жариться в вольном жару. Ростбиф жарится от ¾ часа до 1 и даже 2 часа, смотря по тому, кто какой любит.

В ¾ часа ростбиф будет в полной крови; в 1 час – полукрови; а в 2 часа – в своем соку.

Перед подачею на стол сложить ростбиф на блюдо, а на противень прилить бульона, проварить, процедить, жир снять, облить ростбиф и уложить кругом него картофель, наструганный хрен или гарнир из вареных огородных овощей.

♦ Примечание. При покупке говядины следует наблюдать, чтобы она была свежая, красная, а жир крепкий и светло-желтого цвета. Это значит, что говядина и молода, и свежа, потому что в старой говядине мясо синеватое и жир темно-желтый. Случается, говядина очень хороша с виду, но в варке и жарении оказывается очень жесткою. Чтобы хоть сколько-нибудь поправить ее, следует взять кусок говядины, завернуть в чистую салфетку или тряпку и с вечера положить ее на довольно теплое место на всю ночь, а на другой день готовить из нее, что следует.

Показанный способ испытан мною и оказался очень удачным: потому-то я и сообщаю его к общему сведению.

199. Таранчук

На 6 персон: *Баранью грудинку в 2,4 кг Кваса обыкновенного 2 стакана Уксуса 1 стакан • Луковиц 2 штуки • Лавровых листков 4 штуки • Черного перца 6 шариков • Чесноку 2 головки • Масла столового 100 г*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Обжарить немного грудинку баранью, сложить в кастрюлю, прибавя 4 штуки лаврового листа, б шариков перца, мелко искрошенные 2 головки чеснока, 1 цельную и 1 изрезанную луковицу и все это посолить.

Затем смешать квас с уксусом, вылить его, но не весь на

баранину в кастрюлю, прикрыть крышкой и поставить жариться на легком огне, если же грудинка не очень жирна, то надо прибавить 2 столовые ложки масла, чаще встряхивать кастрюлю и понемногу приливать оставшийся смешанный квас с уксусом, пока таранчук совсем уже будет готов. Тогда выложить все в глубокое блюдо и подавать.

♦ Примечание. Достоинство таранчука состоит в том, чтобы было больше соку и хорошо его уварить.

200. Фарш для говяжьего рулета

Мягкой части телятины 400 г Луковицу 1 Соли – по вкусу • Булки французской 1/2, т. е. одну мякоть • Сметаны 1 ст. л. • Яйцо 1 • Масла 1 ст. л. • Мускатного ореха тертого – немного

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Мелко изрубить или наскоблить ножом телятину, также изрубить, сколько можно мельче, луковицу, смешать, посыпать солью, перцем, прибавить размоченную в бульоне мякоть из 1 французской булки, 1 ложку сметаны, 1 яйцо, 1 ложку масла и немного посыпать всю смесь толченым мускатным орехом.

Потом все хорошенько растереть или размешать, чтобы масса была вроде теста. Тогда накладывать фарш на рулет и поступать как сказано (§ 197).

201. Жареная телятина

Заднюю четверть телятины в 2 или 4 кг Масла для обжаривания от 50 г и более Сухарей толченых 3 ст. л. • Соли – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Четверть телятины хорошенько вымыть, а если позволяет время и есть возможность, то лучше вымочить ее часа 2 и даже более в молоке.

Потом положить в глубокий противень, посолить кругом, облить растопленным маслом (довольно 1 столовой ложки) и, налив на противень немного воды, поставить жариться в горячую печь.

Чаще посматривать и поливать телятину соком с противня, оборачивая, чтобы ровно кругом зарумянилась.

Когда вся зарумянится, выдвинуть противень с телятиною, прилить на него 1 чашку бульона и поставить в вольный дух дожариться. Небольшой части телятины в 2 кг весом достаточно жариться ¾ часа и не более 1 часа. Перед подачею к столу вынуть телятину на блюдо, сок на противне проварить, посолить по вкусу, процедить и облить им телятину, обсыпать ее толчеными сухарями.

♦ Примечание 1. Сок можно подавать отдельно, в подливочнике, и лишь немного налить его на телятину.

♦ Примечание 2. Большая телятина в 4 или б кг весом жарится точно так же, но только она поспевается не ранее как

через 1 ½ часа или около 2 часов.

♦ Примечание 3. К телятине подают какой угодно салат, но за большим обеденным столом лучше всего подавать маринады, вишни, сливы или смородину.

202. Фриканда

На 6 персон: *Толстого филея 3,2 кг Масла столового 200 г Красного столового вина 4 рюмки • Муки пшеничной 1 ст. л. • Рубленой лимонной корки 1 ч. л. • Спаржи 400 г • Соли – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Изрезать тонкими пластинками мясо и избить его немного колотушкой, посолить слегка каждый кусок. Сложить все куски в растопленное масло в кастрюле, закрыть крышкой, чаще встряхивать кастрюлю, чтобы не пригорело. Через 10 минут влить в нее 2 рюмки столового красного вина.

А когда мясо будет мягко, то растереть 1 столовую ложку муки с 1 столовой ложкою масла, развести эту смесь еще 2 рюмками оставшегося вина и залить все куски мяса этой подправкой, прибавить туда же 1 чайную ложку рубленой лимонной корки и варить с ½ часа, наблюдая, чтобы не пригорело, потряхивая чаще кастрюлю.

Когда будет уже готово, выложить на блюдо, залить собственным соком и обложить кругом вареною горячею спаржею, к которой должно подать топленое сливочное масло с толчеными сухарями.

♦ Примечание. Вместо спаржи можно подавать артишоки или же земляные груши.

203. Жареная телятина под бешамелем

а) Для телятины:

• Телятины жареной от мягкой части сколько нужно • Масла 1 ст. л. • Сметаны 1 ст. л. • Бульону 2 ст. л.

б) На бешамель:

• Масла хорошего сливочного 100 г • Муки пшеничной 2 ст. л. • Сливок или молока 3 стакана • Желтков яичных 4 • Соли – по вкусу • Мускатного ореха немного (тертого) • Укропу или петрушки рубленой 1 ст. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Нарезать жареной холодной телятины от мягкой части на ломтики, сколько потребуется. Положить в кастрюлю 1 столовую ложку масла и 1 ложку сметаны, распустить, прибавив 2 ложки бульона, размешать, сложить в эту смесь распущенное масло со сметаною и все куски нарезанной телятины, прикрыть крышкою и дать прогреться. В это время сделать бешамель, приготовляемый следующим способом.

Распустить 100 г масла в кастрюльке, всыпать 2 столовые ложки муки и протереть; потом влить 3 стакана сливок или молока, поставить кастрюльку на плиту и мешать не переставая,

пока хорошо заварится и загустеет.

Перед самым обедом немного остудить, взбить отдельно 4 желтка, тотчас вылить их в кастрюльку с бешамелем, размешать, посолить и посыпать мускатным орехом. Подогретые куски телятины уложить на блюдо, облить бешамелем, усыпать рубленым укропом или рубленой петрушкой и подавать.

204. Бешамель из сметаны

Можно делать бешамель и из сметаны, поступая таким образом.

Взять 100 г масла и 2 ложки муки, положить в кастрюлю, растереть, влить ½ стакана сметаны и, поставив кастрюлю на плиту, мешать, пока смесь не загустеет; потом снять, посолить и употреблять как следует.

205. Грудинка телячья с картофелем

Грудинку средней величины Картофелин 10 или 15 Масла 1 ст. л. • Соли – по вкусу • Сметаны 2 ст. л. • Сухарей толченых 1 ст. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Вымыть хорошенько грудинку, уложить на сковороду, обложить сырым очищенным картофелем, посолить, облить сверху маслом, а на противень прилить немного воды.

Поставить в духовую печь жариться и чаще поворачивать, чтобы ровно зарумянилась со всех сторон. Когда грудинка совсем готова, вынуть ее и обложить жареным картофелем, а сок немного подварить на сковороде. Если его окажется мало, то прибавить 1 или 2 ложки сметаны, размешать, облить грудинку, обсыпать толчеными сухарями и подавать.

206. Соус или подливка из помидоров к телятине

Помидоров зрелых крупных 6 Масла сливочного 2 ст. л. Бульону 1 или ½ чашки воды • Сахару 2 ст. л. • Масла 1 ст. л. • Соли – по вкусу • Бульону – сколько будет нужно

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Шесть зрелых помидоров изрезать на куски, сложить в кастрюлю, положить 2 столовые ложки хорошего масла и поставить жарить; чаще мешать, чтобы не пригорели, и прилить понемногу чашки бульона или воды. Когда совершенно хорошо пожарятся, протереть их сквозь сито, собрать ложкою пюре снизу сита, размешать и всыпать 2 столовые ложки сахару.

Потом растереть 1 ложку масла с одною ложкою муки, приливая сначала понемногу соку с помидоров, а после всю растертую муку с маслом; хорошенько размешать, посолить и прибавить столько супового бульона, чтобы соус был довольно густ. Тогда вскипятить его раза два, постоянно мешая, вылить в соусник и подавать к телятине или к баранине.

207. Грудинка телячья фаршированная

а) Для грудинки:

• Грудинку от хорошего большого жирного теленка • Соли – по вкусу • Масла 1 ст. л. • Сухарей толченых 2 ст. л.

б) На фарш:

Сухарей толченых 3 ст. л. или мякоть из 1 французской булки Масла 1 ½ ст. л. • Укропу или петрушки рубленой 1 ст. л. • Желток яичный 1 • Соли – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Приготовить хорошо вымытую, большую телячью грудинку, поднять верхнюю кожицу и намазать следующим фаршем: вымоченную в бульоне и досуха выжатую мякоть булки или 3 ложки толченых сухарей хорошенько смешать с 1 ½ ложкою масла, посолить, присыпать 1 столовую ложку рубленого укропа или петрушки и 1 яичный желток, а затем все снова смешать и протереть.

После этого поднять верхнюю кожицу грудинки, намазать грудинку приготовленным фаршем, закрыть кожицу сверху, полить маслом, усыпать сухарями и жарить, как следует, прилив немного на сковороду или на противень воды.

♦ Примечание. Салат подается к грудинке какой угодно. Хорошо подавать свежую синюю шинкованную капусту приготовленную с прованским маслом и уксусом (смотри раздел о салатах).

208. Телятина шпигованная

Телятины примерно 2 кг Шпику 200 г Молока – сколько потребуется • Масла 1 ст. л. • Соли – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Кусок хорошей телятины вымочить в молоке часа 2 или более, потом опустить ее на несколько (8 или 10) минут в кипяток, выжать, вытереть, нашпиговать шпиком, посыпать солью, сложить на противень, облить растопленным маслом и жарить, поступая как сказано выше (§ 201). Если кусок телятины в 2 или 2,4 кг, то ей достаточно жариться ¾ часа и не более 1 часа.

209. Телячье тельное

Телячье легкое 1 Сала ветчинного 100 г Булку французскую 1 • Петрушки зеленой рубленой 1 ст. л. • Луковицу 1 • Перца, имбиря толченых и соли – по вкусу • Желтков яичных 4 • Масла 50 г • Бульона 3 ст. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Телячье сырое легкое изрубить сколько можно мельче со 100 г ветчинного сала, прибавить мякоть из 1 французской булки, размоченной в бульоне и выжатой, 1 столовую ложку зелени рубленой петрушки, луковицу 1, понемногу перца, имбиря и соли.

Все это хорошенько изрубить и смешать с 4 желтками, сделать как тесто, сложить в салфетку, связать и, опустив в кастрюлю, варить. Хорошо, если получится варить в бульоне, а

нет – так просто в воде.

Варить ½ часа и стараться, чтобы все связанное было покрыто водой; потом развязать, выложить, нарезать ломтиками, посыпать перцем и солью. Между тем 50 г масла распустить на сковороде, уложить нарезанные куски и жарить, прибавив ложки три бульона.

210. Жареная печенка телячья

Печенку от хорошего большого теленка Масла 200 г Муки 200 г • Соли – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Вымыть хорошенько печенку, положить на несколько времени в холодную воду и дать очиститься от крови, а если можно, то лучше дать ей полежать 1 час и более в молоке: тогда она будет нежнее.

Потом снять с нее верхнюю кожицу, или перепонку, нарезать наискось на куски тоньше пальца и обвалять каждый кусок в муке. В это время распустить на сковороде масло, уложить все куски печенки и поставить жарить на плиту, поворачивая каждый кусок. Чтобы печенка не пережарилась, надо накалывать каждый кусок вилкою: если крови больше не выходит, то значит, вся печенка готова.

Тогда сложить ее на блюдо, посолить, а на сковороду прибавить 1 ложку масла и 1 ложку муки, поджарить, развести суповым бульоном и, полив всю печенку, подавать.

♦ Примечание 1. К печенке лучше всего идет салат из свеклы в сметане или в уксусе (смотри в салатах).

♦ Примечание 2. Печенку никогда не следует солить сырую, потому что она будет тверда, а лучше – при конце жаренья или даже при складывании на блюдо.

211. Жареный поросенок фаршированный

а) Для поросенка:

Поросенка в 2 или 2,4 кг весом Соли – по вкусу

б) На фарш: Ливер с печенкой от поросенка или телячий небольшой 1 Луковицу 1 • Масла 1 ст. л. • Желтков яичных 3 • Соли – по вкусу • Перцу и гвоздики толченых – побольше • Французскую булку цельную, размоченную – 1 • Сметаны 2 ст. л. • Масла для жаренья поросенка 2 ст. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Оскоблить небольшого поросенка, обчистить, вымыть в двух или трех водах, вытереть снаружи и внутри солью и нафаршировать.

Для приготовления фарша взять ливер и печенку от поросенка, или телячьи, все равно, сварить вполовину, потом мелко изрубить с 1 луковицей, прибавить 1 столовую ложку масла, 3 яичных желтка, соли, перца, гвоздики толченых, 1 размоченную в бульоне и выжатую французскую булку, а затем –

две столовые ложки сметаны. Весь фарш хорошенько растереть, чтобы масса была вроде теста; если окажется суха, то прилить немного сливок или жидкой сметаны, размешать и нафаршировать поросенка, зашить отверстие, в которое накладывали фарш.

Сложить на противень, подогнуть ножки, обмазать кругом маслом, прилить на противень немного воды и поставить в горячую печь. Жарить 1 час, чаще посматривая и поливая растопленным маслом. Верхняя кожица непременно должна докрасна зарумяниться и хрустеть. Когда жаркое готово, выложить его на блюдо и подавать.

212. Поросенок жареный, начиненный гречневою кашею

Поросенка небольшого (сосунка) Соли – по вкусу Масла 2 ст. л. • Гречневых круп 400 г • Луковиц 2 • Перцу толченого – немного • Масла для жаренья поросенка 2 ст. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Приготовить поросенка, как сказано: вымыть, обчистить, вытереть кругом солью и начинить гречневой кашею.

Она готовится так: сварить крутую гречневую кашу, выложить на блюдо, положить 2 рубленые луковицы, 2 столовые ложки масла, посолить, посыпать толченым перцем, все хорошенько размешать и, ежели нужно, прибавить немного бульона, чтобы каша была не очень крута.

Потом начинить поросенка, зашить, положить с подогнутыми ножками на противень, обмазать всего маслом и жарить в горячей печи, чаще посматривая и поливая маслом.

Небольшой поросенок жарится 1 час. Верхняя кожица поросенка должна зарумяниться докрасна и хрустеть.

213. Баранина шпигованная

Баранины, какую желают, мягкую часть в 2,5–3 кг весом Соли – по вкусу Чеснока 1 головку • Луковицу 1 • Шпика 50 г • Муки 1 ст. л. • Сметаны 2 или 3 ст. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Приготовить часть (лучше задний окорочок) баранины, хорошенько выбить ее, вымыть, опустить на три часа в воду или намочить ее с вечера. Когда надо готовить, то вытереть ее насухо, обтереть солью, нашпиговать чесноком и луком, а если не очень жирна, то и шпиком, положить в глубокий противень, прилить 1 чашку воды и поставить жариться в горячую духовую или русскую печь, чаще поворачивая и поливая соком с противня.

Когда она кругом зарумянится, вынуть и попробовать вилкою: если баранина мягка и из нее выходит беловатый сок, то она готова, и ее до обеда надо отставить на горячее место.

Перед подачею же к столу взять 1 столовую ложку муки и 1

ложку бульона, прибавить немного сока с противня от баранины, смешать и слегка поджарить на маленькой сковородке, неотступно мешая и прибавляя понемногу 2 или 3 столовые ложки сметаны.

Как только эта подливка хорошо поджарится и зарумянится, смешать ее с соком, слитым с противня от баранины, процедить, сложить баранину на блюдо и, полив ее процеженным соком, подавать.

♦ Примечание 1. Мясо баранины вообще тяжело для желудка, и потому надо стараться, чтобы она была совершенно дожарена. Баранина жарится от 1 до 2 часов, смотря по ее величине.

♦ Примечание 2. К баранине хорошо подавать гречневую кашу.

214. Баранина жареная с картофелем

Заднюю часть баранины Масла 1 ст. л. Картофелин 10 или 12 штук • Соли – по вкусу • Петрушки зеленой рубленой 1 ст. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Вымыть, обчистить баранину от висячих жилок, положить на противень, посолить кругом, полить теплым маслом и поставить жарить в горячую печку.

Когда баранина с одной стороны зарумянится, повернуть ее на другую и прилить ложки три бульона или воды, обложить сырым чищеным картофелем, поставить опять в печь, в легкий жар, чаще смотреть, поливать соком с противня и так оставить ее дожариться. Готовое жаркое вынуть, сложить на блюдо, уложить кругом картофелем, а на противень прилить 1 чашку или менее бульона, посолить немного, проварить и облить всю баранину, обсыпать сверху сухарями или рубленою зеленью и подавать.

♦ Примечание 1. Баранину неопытной хозяйке вообще трудно найти хорошую. Ее надо выбирать красного цвета и с хорошим белым жиром; худая баранина имеет синевато-красный цвет мяса, а жир – желтый.

♦ Примечание 2. К баранине подают подливку, или соус из помидоров.

♦ Примечание 3. Баранина жарится столько же времени, как и телятина, смотря по ее величине.

215. Жареная баранина маринованная

Баранины 2,4 пли 3,2 кг Луковицу 1 Лавровых листьев 10 • Красного и черного перца 15 шариков • Гвоздики 5 головок • Уксусу и пива или квасу столько, чтобы все мясо было покрыто • Шпику 100 г • Чесноку 2 головки • Сметаны 200 г • Соли – по вкусу • Сухарей толченых 2 ст. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Заднюю часть или другой, какой угодно, мягкий кусок баранины выбить хорошенько скалкой со всех сторон, вымыть, положить в глубокую посуду или горшок вместе с 1 изрезанною луковицей, лавровым листом, красным и черным

перцем и гвоздикой.

Залить уксусом пополам с пивом или с квасом, а нет, так с водою.

Налить столько, чтобы мясо было все покрыто жидкостью, накрыть крышкой и поставить в холодное место, где оно однако не замерзло бы. Держать от 5 и даже до 7 дней в уксусе, каждый день поворачивать и накалывать мясо в разных местах вилкой, чтобы оно везде ровно пропиталось уксусом.

Когда надо жарить, то вынуть, обмыть холодной водой, вытереть, нашпиговать шпиком, а кому угодно и чесноком, посолить вокруг, положить на противень, влить 1 чашку уксуса, в котором баранина мокла, немного помазать сверху маслом и поставить жарить в горячую духовую или русскую печь, чаще поворачивая и поливая соком с противня, дать зарумяниться кругом со всех сторон.

Когда баранина хорошо зарумянится, вынуть ее из печи, облить всю свежею сметаной и опять поставить в печь не очень далеко, и не надолго, чтобы она дожарилась в умеренной теплоте. Перед подачею к столу, когда вся сметана зарумянится, сложить жаркое на блюдо, облить сметанным соком с противня, обсыпать сухарями или рубленою петрушкой и подавать. Жарить от 1 до 2 часов, смотря по величине куска или части.

216. Жареная свинина

Небольшой окорок свинины в 2 или 2,4 кг, или другую мягкую часть
Соли – по вкусу Тмину 1 ст. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Обчистить, оскоблить, вымыть, приготовить небольшой окорок свинины, вытереть кругом тмином, обсыпать солью и немного надрезать сверху в разных местах кожу; также присыпать тмином, сложить на противень и поставить жарить в горячую печь, прилив самую малость воды. Чаще смотреть и поливать соком с противня.

Когда сверху хорошо зарумянится, обернуть другой стороною, чтобы окорочок ровно и хорошо прожарился.

Когда он готов, вынуть и попробовать вилкой: сок должен быть совершенно белым, а мясо мягким. Свинина сама по себе тяжела для желудка, и потому ее надо хорошо прожарить. Верхняя кожица должна быть подсушена. Свинина жарится, смотря по ее величине, 1 ½ и даже 2 часа, а небольшой кусок – меньше.

Когда свинина вполовину обжарена, можно обложить ее очищенным сырым картофелем, который скоро обжарится в печи в умеренной теплоте.

Перед обедом сложить жареную свинину на блюдо, а сок, или жир, с противня отдельно слить в соусник, обложить жаркое

картофелем и подавать.

♦ Примечание. Лучший салат к свинине – кислая шинкованная капуста или маринованная свекла, или соус из свеклы в сметане.

217. Жареный заяц

а) Для зайца:

• Зайца, лучше серого, русака • Уксусу 1 стакан • Соли – по вкусу • Масла 100 г • Можжевеловых ягод толченых 1 чайную чашку • Шпику 100 г • Сметаны 1 чайную чашку

б) На подливку:

• Муки 1 ст. л. • Бульону 1 ст. л. • Соли – по вкусу • Сметаны 1 чашку • Можжевеловых ягод толченых 1 чайную ложку (кто любит)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Снять с зайца шкуру, отрезать прочь голову и всю грудную часть с передними ногами, оставить хребтовую кость с мясом и задние бедра, но вынуть из них средние кости; тогда хорошенько вымыть зайца, положить его в свежую воду, разведенную пополам с уксусом, и дать ему полежать в этой воде несколько часов, а если есть время, то оставить его мокнуть сутки.

Потом вынуть из воды, очистить от всех пленок, сполоснуть, обтереть насухо, вытереть мелкой солью с толчеными можжевеловыми ягодами, нашпиговать шпиком всю хребтовую часть и бедра, сложить на противень, положить на него кусочками 100 г масла, прилить на противень немного воды, поставить жарить и чаще посматривать, поливая соком с противня.

Когда заяц вполовину поджарился, выдвинуть его, полить 1 чашкой сметаны и опять поставить в легкий умеренный дух – дожариться, чаще поливая его соком с противня. Заяц обыкновенно жарится ½ часа. Когда он готов, положить его на блюдо и облить соусом, или подливкою. Он приготовляется так: сложив зайца на блюдо, противень с соком, в котором жарился заяц, поставить на плиту, всыпать 1 столовую ложку муки, мешать неотступно, прилив 1 ложку бульона, дать зарумяниться, присыпать, кто любит, толченых можжевеловых ягод и влить 1 чайную чашку сметаны. Хорошенько посолить, размешать, облить зайца и подавать.

♦ Примечание. Салат к нему подают какой угодно, но лучше всего – маринованную свеклу.

218. Дикие утки «по-гастрономически»

Диких уток 3 или 4 штуки Шпику 200 г Ветчины 400 г • Перца и соли – по вкусу • Луковиц 4 • Лавровых листьев 4 • Говяжьего бульона 2 ½ стакана • Топленого масла 200 г • Каперсов 2 ст. л. • Лимон 1 • Муки 1 ст. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Выпотрошить и вымыть уток, нашпиговать их, сложить в кастрюлю, влить стакана бульона, прибавить 2 столовые ложки масла, поставить жарить под крышкой и дать им хорошенько зарумяниться. Потом сдвинуть кастрюлю, положить в нее несколько кусочков шпика, изрезанную всю ветчину, присыпать перца и соли, положить рубленые луковицы, лавровый лист и, залив 2 стаканами бульона, дать прокипеть один раз. Потом сделать подправку из 1 столовой ложки муки и 1 столовой ложки масла, вылить в кастрюлю, покрыть крышкой и дать еще пожариться; наконец положить туда же 2 столовые ложки каперсов; выжать сок из одного лимона и дать вскипеть еще один раз. Потом вынуть куски шпика из кастрюли, и уток разрезать, сложить на блюдо и облить соком, в котором они жарились.

219. Жареная индейка

а) Для индейки:

• Индейку молодую 1 • Соли – по вкусу • Имбиря толченого (белого) 1 ст. л. • Масла 2 ст. л.

б) На фарш:

Небольшой телячьей печенки % Мякоть из одной французской булки 1 • Масла 100 г • Молока 1 чайную чашку • Соли – по вкусу • Желтков яичных 2 • Мускатного тертого ореха – немного • Сливок 1 чашку • Петрушки рубленой 1 ст. л.

в) На подливку:

• Масла 2 ст. л. • Муки 2 ст. л. • Сметаны или сливок 1 стакан • Бульона – немного

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Обчистить, выпотрошить, вымыть молодую индейку, вытереть ее насухо внутри и снаружи полотенцем, потом взять толченого имбиря, снова натереть кругом, снаружи и внутри индейки, сложить на противень, связать ножки и нафаршировать зоб следующим способом: прожарить половину телячей или из индейки же вынутую печенку, и мелко изрубить.

Взять из французской булки одну мякоть, вымочить в 1 чашке молока, выжать досуха, прибавить к печенке вместе с солью, разогретым маслом (100 г), мускатным тертым орехом, 2 желтками и рубленой петрушкой.

Развести всю эту смесь 1 чашкою сливок; все хорошенько растереть, размешать, чтобы составился густой фарш, и начинить им зоб индейки, который затем зашить. Прилить на противень немного воды, а индейку полить маслом и поставить жарить в горячую печь, чаще поворачивая и поливая соком с противня.

Когда индейка хорошо кругом зарумянится, обсыпать ее толчеными сухарями, полить соком с противня, сложить на

блюдо, нарезать и подавать.

Подливку подают отдельно в маленьком соуснике. Ее приготовляют таким образом: растереть масло с мукой, распустить на сковороде, постоянно мешая, прилить немного бульона, посолить, дать хорошенько зарумяниться, влить 1 стакан сметаны или сливок, размешать, вылить в небольшой подливочник и подавать к жареной индейке.

♦ Примечание. Салат подают какой угодно, но лучше – маринованные вишни, смородину, сливы и проч.

220. Драхва

Драхву 1 Уксуса 6 стаканов Воды 3 стакана • Лука репчатого 5 • Лаврового листа 10 • Черного перца 10 • Гвоздики 5 • Шпика 200 г • Сметаны 400 г • Масла столового 200 г • Соли – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Выпотрошить, вычистить и вымыть драхву, сложить ее в чугунную кастрюлю, положить туда же изрезанных кружками 5 луковиц, 10 лавровых листьев, 10 штук перца, залить все это б стаканами холодного уксуса. Если он очень крепок, то прибавить 3 стакана холодной воды, немного посолить и держать драхву в этом маринаде 3 дня и в холодном месте.

Потом вынуть, нашпиговать шпиком и поставить жарить, прибавляя, по временам, масла и прилив туда чашку того же маринада, в котором драхва мокла. Драхва жарится 1 час и более, смотря по ее величине.

Когда она зарумянится, то поливать ее понемногу сметаною и продолжать это, пока сметана вскипит до соусной густоты. Подавая к столу, облить драхву процеженным через сито собственным соусом, в котором она жарилась. К ней подают пикули.

221. Жареный каплун или пулярка

Каплуна [6] или пулярку [7] 1 Масла 1 ½ ст. л. Соли – по вкусу • Бульона или воды 1 чайную чашку

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Приготовить, как следует, каплуна или пулярку, осторожно выпотрошить, чтобы не раздавить желчи, потом, если нужно, слегка опалить, вымыть, связать ножки, сложить на противень или в глубокую кастрюлю. Влить 1 чайную чашку бульона, если есть, а ежели не случится, то и воды, положить 1 столовую ложку масла, посолить, прикрыть крышкой и жарить на плите. Чаще посматривать и поворачивать, чтобы жаркое кругом хорошо зарумянилось, и поливать его своим соком. Затем попробовать вилкою и, если мясо достаточно мягко, то значит жаркое готово; тогда его вынуть, обсыпать сухарями и облить собственным соком, оставить как есть или, нарезать кусками, облить соком и подавать к столу.

♦ Примечание 1. Салат употребляется какой угодно, но хорошо отдельно подавать к этому жаркому разварной рис в бульоне, политый соком, в котором жарился каплун или пулярка.

♦ Примечание 2. Точно так можно приготовить молодую курицу.

222. Жареный гусь, начиненный яблоками

На 6 персон: *Молодого гуся 1 Соли – по вкусу Тмину или имбиря (белого) 1 ч. л. • Масла для смазки 1 ч. л. • Яблок кисло-сладких сколько понадобится, смотря по величине гуся*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Взять молодого гуся, обрезать голову, крылья, ноги, выпотрошить, вымыть, вытереть кругом солью с тмином, а лучше с имбирем, начинить кислыми, не очень большими яблоками, а если яблоки велики, то перерезать на куски.

Зашить отверстие, положить гуся на противень, прилить 3 или 4 ложки воды, а сверху чуть-чуть помазать маслом и поставить жарить в духовую печь, чаще поливая соком с противня и прибавить 2 или 3 ложки воды, если соку окажется мало.

Поворачивать гуся, чтобы он зарумянился ровно кругом. Спустя 1 часа попробовать вилкой: ежели мягок и хорошо зарумянился, то поставить в вольный умеренный дух.

Подавая к столу, сложить на блюдо, сок с противня слить отдельно, а гуся нарезать, вынуть нитку, не вынимая яблок, а только вложив в отверстие ложку, подавать. Большой гусь жарится 1 ½ и 2 часа, смотря по величине его.

♦ Примечание 1. Салат подают какой угодно.

♦ Примечание 2. Точно так же жарится и начиняется гусь кислой капустою, гречневой кашей и картофелем, сваренным вполовину.

♦ Примечание 3. При покупке битого гуся надо выбирать, чтобы лапы были светло-желтого цвета, а зубчатая на них перепонка – не очень груба.

Вообще кожа гуся должна быть очень белая, нежная, но не грубая и не красновато-желтого цвета. Такой гусь или очень стар, или кормлен коноплею, от чего мясо его невкусно и будет отзываться запахом конопли.

223. Жареные цыплята просто

На 6 персон: *Цыплят крупных 3 Соли – по вкусу Воды пли бульона 1 чайную чашку • Масла 100 г • Сметаны 1 стакан*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Выпотрошить, вычистить, вымыть цыплят, сложить в кастрюлю, посолить, прилить 1 чайную чашку воды или бульона, положить 100 г масла, прикрыть крышкой, поставить жарить на плиту, чаще посматривать и поворачивать; вполовину их готовности начать приливать понемногу сметаны: 1

стакана достаточно на трех цыплят.

Когда цыплята видимо хорошо зарумянятся и сок в кастрюле будет темновато-желтого цвета, тогда вынуть их на блюдо, обсыпать толчеными сухарями, облить собственным соком и подавать к столу, перерезать каждого цыпленка на две части.

♦ Примечание. Салат подавать какой угодно.

224. Жареные цыплята, фаршированные сморчками

На 6 персон

а) Для цыплят:

• Цыплят крупных 3 шт. • Шпика 100 г • Масла коровьего 100 г • Соли – по вкусу • Сметаны 1 стакан

б) На фарш:

• Сморчков 1 кг • Масла 100 г • Сметаны 1 стакан • Соли, перца – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Выпотрошить, вымыть 3 крупных цыпленка (полагая по цыпленка на человека), нашпиговать их, вытереть солью. Потом приготовить фарш следующим способом: перебранные и вымытые сморчки искрошить, посыпать перцем, солью, сложить в глиняную кастрюлю, прибавить 100 г масла, чаще мешать, прилить немного сметаны и жарить в таком виде до тех пор, пока они не превратятся в густую массу.

Потом остудить слегка фарш, начинить им всю внутренность каждого шпигованного цыпленка, зашить отверстия и опустить мясо в кастрюлю, положив туда 100 г масла и!4 чашки воды или бульона.

Поставить жарить под крышкой вполовину готовности, приливая понемногу сметаны, пока вся выльется из стакана, а затем дать им хорошенько зарумяниться.

Когда цыплята готовы, выложить их на блюдо, облить собственным соком, в котором жарились, обсыпать сухарями или рубленой петрушкой и цельными подавать к столу.

♦ Примечание 1. К этому жаркому не подают никакого салата.

♦ Примечание 2. Цыплята жарятся недолго, но точно определить времени нельзя.

225. Жареная утка

а) Для утки: Утку домашнюю или дикую все равно 1 Соли – по вкусу • Бульона ½чашки • Масла (если утка не жирна) 1 ложку б) на начинку: • Капусты, яблок или каши – чего кто пожелает

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Приготовить, обчистить и вымыть утку. Можно ее, так же как и гуся, начинить шинкованной кислой капустой, яблоками, гречневой кашей и проч.

Жарить утку точно так же, как и гуся; только она жарится менее, чем гусь, и ее можно жарить на сковороде, но лучше в

кастрюле. Если утка не очень жирна, то прибавить 1 столовую ложку масла, бульона и жарить до готовности в кастрюле, непременно чаще поворачивая и поливая бульоном, в котором она жарится.

♦ Примечание. К утке вообще, как к домашней, так и дикой, лучше всего подавать с салатом грузди или шинкованную кислую капусту.

226. Дикие утки со сморчками

Диких уток 1 млн 2, млн сколько нужно Масла пли сала сенного 100 г на каждую Сморчков 2 чайные чашки на каждую • Воды ½чашки • Масла 1 ст. л. • Соли – по вкусу • Перцу – побольше • Сметаны 1 чайную чашку • Муки 1 ч. л. • Сахара для вкуса – немного

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Выпотрошить и вымыть уток, положить их на часа под гнет и дать им приплюснуться, т. е. сделать плоскими.

Потом изжарить их на сковороде в масле или в свином сале. Между тем приготовить сморчки следующим способом: смотря по числу уток и полагая на каждую утку 2 чайные чашки сырых сморчков; мелко изрубить их, сварить с маслом, солью, перцем и влить чашки воды на каждые 2 чашки сморчков.

Варить, пока вся вода не выкипит; тогда посыпать 1 чайную ложку муки и влить 1 чайную чашку сметаны, но наблюдать, чтобы соус не был очень жидок. Снова проварить его, чтобы загустел, и можно прибавить немного мелкого сахара для вкуса.

Затем положить уток на блюдо, обложить кругом сморчковым соусом и подавать.

♦ Примечание. Если нет сморчков, то можно к уткам подавать соус из боровиков или даже белых сухих грибов, приготовляя его точно так же, как и сморчки.

227. Жареный тетерев

Тетерев 1 Можжевеловых ягод толченых 1 ст. л. Соли – по вкусу • Шпику 100 г • Масла 100 г • Сметаны 1 чайную чашку

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Выпотрошить, вымыть большого молодого тетерева, вытереть снаружи и внутри толчеными можжевеловыми ягодами, обсыпать солью, нашпиговать, связать ниткой, сложить на противень, полить 100 г растопленного масла, а на противень прилить ½ чашки воды и поставить жарить, чаще посматривая, поворачивая и поливая соком с противня.

Когда мясо вполовину готово, полить его немного сметаною и дать дожариться в умеренном жару.

Затем сложить на блюдо, снять нитку, а в сок на противень вылить остальную сметану и хорошенько прокипятить, прибавив немного, 1 или 2 ложки, бульона. Потом облить тетерева,

нарезать и подавать. Тетерев жарится от ¾ до 1 часа.

♦ Примечание. Если попадется старый тетерев, то всего лучше вымочить его дня 3 в уксусе, пополам с водой.

228. Жареная тетерка

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Молодая тетерка приготовляется точно так же, как и тетерев, с тою только разницею, что ее, как более нежную, вымачивать в уксусе не нужно, а просто выпотрошить, вымыть, нашпиговать и жарить в кастрюле, положив туда 1 столовую ложку масла и прилив ¼ чашки воды.

Потом полить сметаной и поступать как с тетеревом. Тетерка жарится только ¼ часа и не более.

♦ Примечание. Как к тетереву, так и к тетерке, подают салат какой угодно, но всего лучше – или маринованную свеклу, или соус из рубленой свеклы со сметаною (см. соусы).

229. Жареные рябчики

На 6 персон: *Рябчиков 3 Масла 100 г Сахара – по вкусу • Шпику 100 г • Сметаны 1 чайную чашку*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Выпотрошить, вымыть 3 рябчиков и положить их на ½ часа в холодную воду; потом вынуть, обсушить или вытереть полотенцем, нашпиговать и посолить. Между тем распустить в кастрюле 100 г масла, сложить туда рябчиков и, связав каждого из них ниткой, поставить жарить на довольно горячую плиту и чаще поворачивать и поливать соком, в котором они жарятся. Когда рябчики начнут зарумяниваться, тогда прилить понемногу сметаны, а когда будут совершенно готовы – сложить их на блюдо, снять нитки и перерезать каждого рябчика пополам.

Потом хорошенько проварить в кастрюле сок, оставшийся от рябчиков, прибавив 2 ложки супового бульона; мешать неотступно, приливая остальную сметану. Залив этим соком всех рябчиков, подавать на стол.

♦ Примечание 1. Рябчики, как небольшая птица, жарятся недолго, ½ часа, на самом хорошем большом огне, но только надо постоянно наблюдать, чтобы они не пригорели, а ровно кругом зарумянились.

♦ Примечание 2. Салат подают какой угодно, но всего лучше – варенье из черной смородины или брусники.

230. Жареные куропатки

На 6 персон: *Куропаток 3 Шпику 100 г Соли – по вкусу • Масла 200 г • Сметаны 1 чайную чашку • Сыра тертого 3 ст. л.*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Куропатки приготовляются как рябчики, но только во время их жаренья, когда они еще не совсем зарумянились, надо обсыпать каждую из них тертым белым сыром, а если его не случится, то посыпать 1 столовой ложкой

толченых можжевеловых ягод и дать немного поджариться. Потом понемногу поливать сметаной и поступать точно так, как с рябчиками.

♦ Примечание 1. Лучшие куропатки – серые, у них мясо нежнее и вкуснее.

♦ Примечание 2. Салат к ним подают какой угодно, но всего лучше маринованную свеклу.

231. Жареные бекасы

На 6 персон: *Бекасов 6 Соли – по вкусу Шпику 100 г • Масла 2 ст. л.*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Бекасов потрошить не надо и головки у них не отрезать, а только обчистить от перьев – вымыть их, нашпиговать, потом растопить 2 столовые ложки масла в кастрюле, сложить в нее бекасов, посолить и поставить жарить.

Эти маленькие птички жарятся очень скоро; но надо их чаще поливать маслом, в котором они приготовляются. Когда готовы, сложить на блюдо, облить собственным соком и подавать.

♦ Примечание. Салат – маринованные вишни или другой, какой желаете.

232. Глухарь

Глухаря 1 Уксуса 1 стакан Соли – по вкусу • Масла 200 г • Шпику 100 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Глухарь – большая птица и всегда имеет мясо более твердое; потому, желая приготовить из него довольно мягкое и вкусное жаркое, всего лучше прежде его выпотрошить, вычистить, но не мыть, а просто завернуть в намоченную в уксусе салфетку и так оставить в холодном месте на двое суток. Потом вымыть, вытереть солью, нашпиговать и жарить как обыкновенно жарится всякая дичь, преимущественно же – как тетерев.

При возможности же и желании иметь из глухаря вкусное жаркое, самое лучшее – приготовлять его нашпигованным и фаршированным кашею с рябчиками.

233. Каша с рябчиками для фарша глухаря

Рябчиков 2 Круп смоленских 400 г Яйцо 1 • Перца толченого – побольше • Соли – по вкусу • Масла 100 г • Луковицу 1

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Вычистить и вымыть два рябчика, залить их 3 стаканами бульона или воды и поставить варить до готовности. В это время высыпать на сковороду 400 г смоленских круп, смешать хорошенько с 1 яйцом, поставить в духовую печь, дать обсохнуть, потом вынуть и хорошенько пробрать крупу ножом, чтобы она не была склеена большими комочками.

Когда же рябчики будут готовы, вынуть их, остудить, сколько позволяет время, обрезать с них мякоть, а косточки опять сложить в бульон, в котором варились рябчики, прибавить 1 луковицу и,

дав несколько раз прокипеть, процедить. На этом процеженном бульоне заварить из смоленской крупы кашу, размешать, положить 1½ столовой ложки масла, прикрыть крышкой и поставить в духовую печь на ½ или 1 час. Потом выложить на блюдо, размешать, мелко изрезанную мякоть от рябчиков смешать с кашею, посыпать солью, перцем и, положив еще 1 столовую ложку масла, начинить глухаря, зашить отверстие и жарить, как вообще жарится всякая дичь.

♦ Примечание. Салат к глухарю всего лучше – маринованная свекла или маринованные ягоды, или кислая шинкованная капуста.

234. Жареные караси в сметане

На 6 персон: *Карасей 12 средней величины или 6 больших Муки 100 г Масла 3 ст. л. • Сметаны 1½чайной чашки • Соли – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Оскоблить чешую с карасей, разрезать брюшко, выпотрошить, вымыть, вытереть солью, обвалять в муке, приготовить растопленное масло на сковороде, сложить туда карасей и жарить.

Когда одна сторона зарумянится, перевернуть на другой бок, а когда немного еще поджарятся, полить всех карасей сметаной; дожарить окончательно, сложить на блюдо, залить собственным соком и подавать.

♦ Примечание. Салат подают к карасям какой угодно.

235. Жареная корюшка

На 6 персон: *Корюшки крупной 15 штук Соли – по вкусу Муки или толченых сухарей 5 ст. л. • Масла 200 г*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Вычистить, вымыть корюшку, в то же время распустить масло на сковороде, потом обмочить каждую рыбку в яйце и, обваляв в муке или сухарях, укладывать на сковороду сколько поместится и жарить.

Когда зарумянятся с одной стороны, перевернуть на другую, чтобы с обеих сторон были ровно поджарены, и так продолжать жарить, пока вся рыба не будет готова; тогда сложить на блюдо и подавать.

♦ Примечание 1. Салат подают к корюшке лучше всего зеленый, свежий.

♦ Примечание 2. Точно так же жарят навагу, ряпушку, сига, судака, окуня и другую рыбу.

236. Жареная лососина

На 6 персон: *Лососины 1,2 кг Соли – по вкусу Перца щепоток 7 • Масла 2 или 3 ст. л. • Луковицу большую 1 • Муки 100 г*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Вымыть, обчистить кусок лососины, нарезать тонкими кусками, посыпать солью, перцем, мелко изрубить 1 большую луковицу, выжать из нее сок на все куски

лососины, обвалять или обсыпать их мукой и жарить в растопленном масле.

♦ Примечание 1. Салатом лучше всего подавать огурцы.

♦ Примечание 2. Так можно жарить осетрину и белорыбицу.

237. Жареные снетки

На 6 персон: *Снетков свежих 400 г Муки 1 ст. л. Масла 2 ст. л. • Соли – по вкусу • Луковицу 1*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Хорошенько перемыть снетки, сложить их на сковороду в растопленное масло, посолить, посыпать немного перцем, прибавить 1 мелко изрубленную луковицу, обсыпать мукой, хорошенько перемешать и жарить на плите, чаще помешивая ножом, чтобы не пригорели. Когда готовы, сложить на блюдо и посыпать рубленым укропом. Кто любит, то можно для вкуса во время жаренья полить все снетки 2 ложками свежей сметаны, дать зарумяниться и подавать.

♦ Примечание. Салат – лучше всего нарезанный кружками вареный картофель с луком, к которому прибавляют прованского масла, немного уксуса, сахара и соли.

238. Жареный лещ, начиненный кашей

На 6 персон

а) для леща:

Леща весом в 1,2 или 1,6 кг Соли – по вкусу • Муки 2 ст. л. • Масла 100 г

б) для начинки:

• *Крупы гречневой 400 г • Соли – по вкусу • Луковицу 1 большую • Масла 2 ст. л. • Перца – побольше*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Леща вычистить, выпотрошить, вымыть, вытереть кругом солью, начинить приготовленною кашей, зашить и обвалять в муке.

Перед самым обедом сложить на противень в растопленное масло и жарить, поворачивая, чтобы ровно зарумянился с обеих сторон.

Для начинки – заварить гречневую кашу, дать ей стоять в горшке под крышкой 1 час в духовой печи, потом вынуть, выложить на блюдо, размешать, прибавив 2 столовые ложки масла, посыпать солью, перцем и мелко изрубленной луковицей.

Все хорошенько размешать, начинить внутренность леща, зашить отверстие и жарить, как выше сказано.

♦ Примечание. Салатом к лещу подаются огурцы.

239. Жареная осетрина

На 6 персон: *Осетрины 1,2 или 1,6 кг Соли – по вкусу Масла 200 г • Сухарей или муки 100 г • Сметаны 1 чайную чашку*

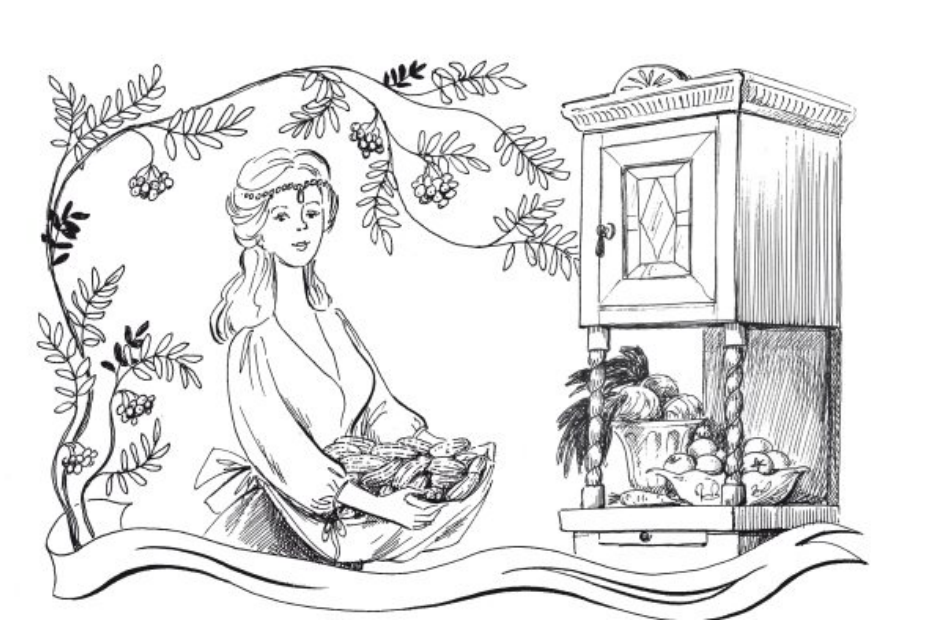
ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Вымыть, обчистить хороший кусок свежей осетрины, надрезать в двух-трех местах, посолить, положить на

противень или на сковороду в растопленное масло и поставить жарить в духовую печь. Когда немного начнет зарумяниваться, то выдвинуть сковороду, полить 3 ложками сметаны, посыпать толчеными сухарями или мукой, дать еще прожариться и еще полить сметаной.

Пока жарится, чаще посматривать и поливать соком с противня или сковороды, в которых находится осетрина. Когда она готова, сложить ее на блюдо, а соус, оставшийся на сковороде, хорошенько проварить, чтобы сметана зарумянилась и загустела; если нужно, прибавить немного муки; облить им осетрину и подавать.

♦ Примечание. Салат – какой желаете.

Раздел VI Салаты



Упомяну здесь только о более и чаще употребительных салатах, приготовляемых скоро и дешево, а потому доступных каждому. Что же касается фруктовых салатов, то о них упоминается в маринадах.

240. Салат из шинкованной свежей капусты

Кочан самой крепкой капусты, белой пли синей Уксусу 4 ст. л. Масла прованского 3 ст. л. • Соли и сахара – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Оборвать верхние листья с крепкого средней величины кочана и нашинковать его сколько можно мельче (на 6 человек надо, чтобы шинкованной капусты была полная верхом глубокая тарелка): сложить в салатник, немного посолить, прикрыть и дать постоять часа или более, сколько позволяет время. Между тем приготовить подливку: хорошенько растереть масло прованское с солью и сахаром; когда оно хорошо разотрется, то приливать понемногу уксусу, не переставая мешать. Потом облить этой подливкой шинкованную капусту и снова хорошенько размешать.

♦ Примечание. Салат делается или заправляется перед самым обедом, и потому, пока кушают первые блюда, он может достаточно напитаться подливкою и стать довольно вкусным.

241. Салат из кислой шинкованной капусты

На 6 персон: *Кислой шинкованной капусты 800 г Масла прованского 3 ст. л. Соли и сахара – по вкусу • Уксусу 2 или 3 ст. л.*

• *Перцу толченого – немного*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Салат из кислой шинкованной капусты приготовляется так: взять шинкованную капусту, приготовить к ней точно такую же подливку из прованского масла, сахара, соли и уксуса, как и для свежей капусты (§ 240), и залить ею капусту. Если капуста шинкованная очень кисла и сочна, то положить побольше сахару, а уксусу меньше.

Хорошенько размешать, прибавить немного толченого перца и, когда время позволяет, положить на нее небольшой гнет, чтобы она полежала ***Уз*** часа в соку: тогда она будет и мягче и вкуснее.

242. Салат-латук

Латуку, смотря по величине, кочанков или кустиков 4 или 5 Желток вареный 1 Соли и сахара – по вкусу • Свежей сметаны ½чайной чашки • Уксусу 2 ст. л. • Свежих огурцов 2 или 3 • Яйцо круто сваренное 1

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Отобрать верхние, т. е. крайние листки от кустиков, а прочие – свежие и зеленые, положить в холодную воду.

Потом сделать подливку: растерев желток, круто сваренный, с сахаром и солью, развести эту смесь 2 или 3 ложками уксуса. Вынуть из воды салат, выжать из него воду и сложить в приготовленную уксусную подливку. Можно изрезать кустики салата на несколько частей, размешать, нарезать тоненькими ломтиками очищенные свежие огурцы, сложить туда же и все хорошенько размешать, осторожно оборачивая салат с одной стороны на другую, чтобы не очень мять зелень.

Потом изрезать в кружки 2 круто сваренных яйца, обложить сверху салата и подавать к жареному.

Можно этот салат делать также без сметаны и яиц: уксус, масло, соль и сахар размешать, залить ими салат и положить в него нарезанные в кружки очищенные огурцы. Хорошо прибавить в этот салат 1 перышко мелко изрезанного зеленого лука.

243. Салат из кислой кочанной капусты

Кочан кислой капусты средней величины 1 Масла прованского 2 ст. л. Уксусу 4 или 5 ст. л. • Соли и сахара – по вкусу • Горчицы 1 неполную ст. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Кочан кислой капусты подается цельным или нарезанным кусками какой угодно величины, а отдельно к нему подают подливку, сделанную так: растереть горчицу с прованским маслом, присыпать соли и сахара, развести уксусом, хорошенько размешать, вылить в подливочник и подавать.

244. Кресс-салат

Кресс-салату 800 г (6 маленьких корзиночек) Соли и сахара – по вкусу Масла прованского 2 ст. л. • Уксусу 2 или 3 ст. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Обрезать от корней салат, положить в холодную воду, переполоскать его, потом сменить еще воду и, выложив в решето, дать совершенно стечь воде. Затем сделать подливку, как делают ко всем зеленым салатам, т. е., смешав масло с уксусом, прибавить соли и сахара по вкусу, облить салат, осторожно размешать, дать немного постоять и подавать к жаркому в свое время.

245. Салат: свежие огурцы с уксусом

Огурцов свежих 6 штук Масла прованского 1 ст. л. Соли и сахара – по вкусу • Перца – по вкусу • Уксуса 2 или 3 ст. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Очистить свежие огурцы, нарезать кружками и посолить; между тем смешать прованское масло с уксусом, прибавить немного сахара и облить огурцы, посыпав сверху перцем, а кто любит – рубленым укропом.

♦ Примечание. Если уксус очень крепок, то его можно наполовину развести водою.

246. Салат из груздей

Груздей соленых 400 г или сколько потребуется Масла прованского 1 ст. л. Луковицу репчатую 1 • Уксусу 1 или 2 ст. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Перерезать грузди надвое, а очень большие – на 4 или более частей. Луковицу изрубить сколько можно мельче, посыпать сверху, полить уксусом и прованским маслом, размешать и подавать.

♦ Примечание. Точно так же приготовляют рыжики; только их не перерезывают, потому что они довольно мелки.

247. Салат из картофеля с грибами

Картофеля 10 штук средней величины Луковицу 1 Соли и сахара – по вкусу • Прованского масла и уксусу по 3 столовые ложки и более, сколько потребуется • Грибов соленых: рыжиков – 2 ст. л., а груздей – 4 больших гриба

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сварить картофель, обчистить от кожицы и нарезать кружками; мелко изрубить луковицу, пересыпать ею картофель, положить 2 столовые ложки рыжиков или изрезанные грузди, размешать, полить уксусом, смешанным с прованским маслом, солью и сахаром, размешать и подавать.

248. Салат: свекла в уксусе

Красной свеклы 5 или 6 корней Тмину 1 ч. л. Уксусу и воды по ½ стакана • Луковицу 1 • Лавровых листьев 2 • Перцу 5 шариков • Соли – немного

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 5 или 6 корней средней величины хорошей красной свеклы запечь или сварить (но запечь лучше, она будет слаще и вкуснее), очистить, остудить и изрезать кружками, а кто любит, посыпать тмином. Между тем сварить ¼ стакана уксусу пополам с водою, т. е. ¼ стакана уксусу и ¼

стакана воды, прибавить 1 луковицу, 2 лавровых листа, 5 шариков перца, немного соли, все вскипятить, процедить, остудить и, залив свеклу, подавать.

♦ Примечание 1. Таким образом приготовленная свекла может долго сберегаться в банке, если она плотно закрыта и завязана.

♦ Примечание 2. Употребление соленых огурцов, корнишонов и пикулей всем известно, и потому я нахожу излишним говорить о них. О заготовлении же их впрок будет сказано в своем месте.

249. Малороссийский салат

Нашинковать мелко ½ кочана белой капусты, рассыпать на большое блюдо, посолить круто и дать ей лежать так ¼ часа. Потом собрать ее в салатник и сделать к ней подливку из уксуса, соли, сахара, прованского масла и готовой горчицы, которой и облить капусту. Хорошенько размешать и прибавить в нее 10 столовых ложек моченой брусники или морошки, но без соку.

♦ Примечание. Этот салат идет больше к постному столу.

250. Салат: свежие огурцы в сметане

Огурцов свежих 5 или 6 штук крупных Соли и сахара – по вкусу Сметаны 1 чайную чашку • Укропу рубленого 1 ч. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Очистить кожицу от свежих огурцов, нарезать кружками, посолить. Сметану растереть с сахаром, прибавить уксусу, размешать, сложить в нее резаные огурцы, перемешать.

Посыпать рубленым укропом или перцем и подавать к жаркому.

251. Салат: цикорий

Салата цикория 400 или 600 г (сколько потребуется) Масла прованского 3 ст. л. Соли и сахара – по вкусу • Уксусу 2 или 3 ст. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Цикорий перебрать, вымыть, перерезать на несколько частей, сделать подливку, как выше сказано, полить салат, дать постоять и подавать.

Раздел VII Пудинги, суфле и соусы к ним

Пудинги приготовляются различно: 1) Можно варить пудинг в салфетке в соленой воде; 2) Приготовлять в форме и запекать в печи; 3) Наконец, приготовлять в форме же на пару, т. е. форму с пудингом под крышкою вставляют в самый крутой кипяток в кастрюлю и варят 1 или 2 часа, подливая в кастрюлю кипятку, чтобы форма была постоянно в кипятке.

252. Пудинг из белого хлеба (вареный в салфетке)

На 6 персон: *Булок французских 2 Молока 1 ½ стакана Масла 2 ст. л. • Сахара 3 ст. л. • Желтков яичных 4 • Белок яичный 1 • Миндалю горького 8 или 10 толченых зерен • Изюму кишмишу 100 г*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Обрезать корку с двух черствых французских булок и обе булки облить кипящим молоком. Прикрыть, дать постоять ½ часа, потом хорошенько размять или растереть их, прибавив 2 столовые ложки масла, 4 взбитых желтка с 3 столовыми ложками сахара, 1 белок, толченого горького миндаля и 200 г вымытого кишмиша, или коринки [8] . Все хорошенько растереть или гладко размешать, как тесто. Потом взять чисто вымытую без мыла сухую салфетку, вымазать середину ее одной столовой ложкой масла так, чтобы кружок середины салфетки равнялся круглому блюду средней величины,

выложить на этот масляный кружок приготовленную массу для пудинга.

Собрать концы салфетки и крепко перевязать шнурком, оставив расстояние от пудинга на два пальца для того, чтобы он мог подняться и разбухнуть.

Потом опустить пудинг в соленый кипяток, заранее приготовленный, а концы салфетки привязать к палке, которая должна лежать на краях кастрюли для того, чтобы пудинг варился на весу, не касаясь дна кастрюли, и чтобы хорошо проварился кругом. Такой пудинг варится 1 час.

Потом вынуть его, осторожно положить на решето, чтобы стекла вода, развязать салфетку, выложить на блюдо, облить сабайоном или шоколадным соусом и подавать.

♦ Примечание. В этот пудинг можно прибавить 1 чайную чашку вареного протертого сквозь сито шпината и, размешав с массою, варить, как сказано. Тогда к нему подается или приливается непременно сабайон.

253. Пудинг из шпината

На 6 персон: *Шпината 400 г Французских булок (черствых) 2 Молока 2 стакана • Масла 3 ст. л. • Сахара 2 ст. л. • Желтков 3 • Кардамона 10 толченых зерен • Белков взбитых 3*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Перебрать, вымыть шпинат, сварить, потом откинуть на решето, дать стечь воде, выжать и, мелко изрубив его, протереть сквозь сито (чтобы вышло протертого шпината 1 чайная чашка). Между тем обрезать корку с обеих булок, размочить их в 2 стаканах кипящего молока и дать постоять ½ часа; потом прибавить 2 столовые ложки масла, хорошенько размешать, взбить добела 3 желтка с сахаром, вылить туда же, чтобы шпинат ровно размешался, и мешать хорошенько ложкой или лопаткой, понемногу прибавляя его из чашки. Тогда всыпать толченый кардамон, влить 3 взбитых в пену белка и все хорошенько смешать.

Обмазать внутренность формы маслом, обсыпать толчеными сухарями, или крупно толченым сахаром, остудить и выложить в нее приготовленную массу пудинга, но так, чтобы на три пальца не доходило до верха формы, с целью дать пудингу подняться.

Крепко закрыть форму крышкой и вставить с пудингом в самую кипящую воду, в кастрюлю, так, чтобы форма была погружена в кипяток, не доходя одного пальца до верха.

Варить на самом большом огне непременно 1 час или даже 1 ¼ часа на пару, приливая от времени до времени в кастрюлю кипяток, чтобы форма постоянно была в кипятке. Потом вынуть форму, выложить осторожно пудинг, обведши кругом формы ножом, опрокинуть ее на блюдо, облить сабайоном и подавать.

♦ Примечание. Можно облить этот пудинг и белым соусом из сливок с ванилью.

254. Шоколадный соус к пудингу

Шоколада 100 г Желтков 3 Сахара 2 ст. л. • Молока 2 стакана

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Изрезать на небольшие кусочки 100 г шоколада, облить 3 ложками горячей воды, прикрыть и дать постоять на теплом месте, пока шоколад не размякнет.

Потом влить 3 ложки горячего молока и размешать. Между тем взбить

3 желтка с 2 столовыми ложками сахара, смешать с шоколадом, развести 2 стаканами теплого молока, размешать, поставить на горячее место на плиту и неотступно мешать, пока не загустеет, но не давать кипеть; после этого облить пудинг и подавать.

255. Сабайон к пудингу

На 6 персон: *Желтков яичных 6 Сахара 3 ст. л. Мадеры, хереса или рома ½ стакана • Воды ½ стакана*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Взбить желтки с сахаром добела, развести вином и, влив ½ стакана воды, поставить на легкий огонь, не переставая взбивать венчиком. Когда сабайон начнет подниматься, тотчас переставить кастрюльку на большой огонь, не переставая взбивать. Когда же поднимется и превратится в пену, облить им пудинг и подавать. Примечание. Если вино легкое, то воды не надо, а взять ½ стакана вина.

256. Пудинг из риса

На 6 персон: *Риса 200 г, или 1 стакан Молока 3 стакана Масла 2 ст. л. • Миндаля горького 10 зерен • Изюма 100 г • Желтков 4 • Сахара 2 ст. л. • Корицы 1 ч. л. • Сухарей для обсыпки 4 • Масла для смазки формы 1 ст. л.*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сварить 200 г риса в 4 стаканах молока, положить 2 столовые ложки масла, размешать, потом прибавить толченого горького миндаля, 100 г изюма, 2 ложки сахара и, наконец, 3 или 4 взбитых желтка, все хорошенько посыпать корицей и размешать. Между тем приготовить форму, вымазать маслом, осыпать сухарями, сложить в нее приготовленный рис, сравнять, посыпать сухарями, а сверху положить кусок масла (т. е. 1 чайную ложку) и поставить в духовую печь. Чаще поворачивать, чтобы пудинг ровно запекся кругом. Этот пудинг запекается в 1 час.

♦ Примечание. К нему подают толченый сахар с корицей и сливки или сладкий соус.

257. Соус из сливок с ванилью к шпинатовому пудингу

Сливок 2 стакана Сахара 4 ст. л. Желтков 6 • Ванили толченой ⅓ палочки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Вскипятить 2 стакана сливок (или молока), взбить б желтков с 4 столовыми ложками сахара и смешать с горячими сливками.

Потом истолочь ⅓ палочки ванили; завязать в кисею, опустить туда же и, поставив на плиту, постоянно взбивать лопаткой или веничком, пока вся масса не загустеет, но не давать кипеть. Когда начнет густеть и подниматься, снять с плиты, вынуть завязанную ваниль, тотчас облить шпинатовый пудинг и подавать.

258. Пудинг из ржаного хлеба

На 6 персон: *Черствого тертого ржаного хлеба 2 стакана Масла растопленного и сметаны по 3 ст. л. Яиц 5 • Сахара 4 ст. л. • Корицы точеной 1 ч. л. • Сухарей для обсыпки 4*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Натереть черствого ржаного хлеба столько, чтобы составилось 2 стакана, облить его тремя ложками растопленного хорошего масла, тереть ½ часа, потом прибавить 3 ложки сметаны, размешать, взбить 5 желтков с 2 ложками сахара, прибавить 1 чайную ложку толченой корицы или цедры, стертой с одного лимона, и все хорошенько смешать. Наконец, взбить в пену 5 белков с 2 ложками сахара, вылить в общую массу, размешать, выложить в форму, обмазанную маслом и усыпанную сухарями на 3 пальца ниже от верха (формы) и накрепко закрыть. Вставить форму в кипяток так, чтобы она была в кипятке, не доходя 1 пальца до верха. Варить на пару 1 час, приливая по временам в кастрюлю кипятку, чтобы форма вся была постоянно в кипятке. Когда пудинг готов, выложить его осторожно из формы, облить свежей сметаной или растопленным маслом и подавать.

259. Пудинг из смоленских круп

На 6 персон: *Смоленских круп 200 г Молока 2 ½ стакана Масла и сахара по 2 ст. л. • Яиц 3 • Изюма 100 г • Коринки 50 г*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Вскипятить молоко, положить в него 2 столовые ложки масла и всыпать 200 г смоленских круп. Когда крупа хорошо проварится и каша загустеет, снять на стол кастрюльку, положить изюма 100 г, коринки 50 г и цедру с одного лимона; все хорошенько размешать, сложить в приготовленную форму, вымазанную маслом и осыпанную толченым сахаром.

Затем закрыть форму и поставить ее в кастрюлю с кипятком так, чтобы в воде было только ¾ формы; варить ½ часа на легком огне, вынуть форму, выложить на блюдо пудинг и подавать, облив сладким соусом, или соус можно подавать отдельно, кто как желает.

260. Соус к пудингу из смоленских круп

Вишен спелых 400 г Смородины черной 400 г Сахара 1 или 1 ½ стакана • Сока лимонного 1 ч. л. • Муки картофельной 2 ч. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Отобрать вишни от веток, но не вынимая из них косточек, также и смородину; хорошенько перемыть, сложить вместе в одну кастрюлю, залить холодной водой настолько, чтобы ягоды были покрыты на 3 пальца, и поставить на плиту варить. Когда закипят, всыпать в них 1 или, ежели ягода очень кисла, 1 стакана сахара и влить 1 чайную ложку лимонного сока для цвета.

Потом взять 2 чайные ложки картофельной муки, развести 1 столовой ложкой холодной воды, растереть, чтобы не было комков, и понемногу прибавлять горячего взвара с ягод. Когда взвар хорошо закипит, разом вылить на него разведенную картофельную муку, размешать, дать прокипеть раза два, облить пудинг или вылить отдельно и подавать к пудингу на стол.

♦ Примечание. В этот соус можно прибавить, кто желает,!4 стакана какого угодно вина, и тогда он будет еще вкуснее.

261. Пудинг из яблок

Яблок кислых 10 штук Желтков 6 Масла растопленного 1 ст. л. • Сахара 2 ст. л. • Сливок 2 ст. л. • Белков 6 • Масла для формы 1 ст. л. • Сухарей для обсыпки 2 ст. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Очистить кожицу с яблок, выдолбить сердцевину, нарезать их кружками; потом взбить добела 6 желтков с 1 столовой ложкой растопленного масла и 2 столовыми ложками сахара, развести 2 ложками сливок, хорошенько размешать. В то же время взбить белки в густую пену, смешать с приготовленными желтками и все хорошенько растереть.

Приготовить форму, намазать маслом, обсыпать толчеными сухарями и класть ряд яблок, облитый приготовленными взбитыми яйцами; потом опять ряд яблок, который опять залить взбитыми яйцами, и так продолжать до конца. Поставить форму в духовую печь, дать хорошенько зарумяниться ½ часа и более. Вынуть, обвести кругом формы ножом, чтобы лучше отстало, выложить на блюдо, облить каким-ни-будь вареньем или сиропом и подавать к нему сахар и сливки.

262. Пудинг из сухарей

На 6 персон: *Молока 2 стакана Толченых сухарей 1½ стакана Желтков 5 • Сахара 4 ст. л. • Корицы – немного • Горького миндаля 10 штук • Яблок печеных 2 больших или 4 средней величины • Масла 3 ст. л. • Белков взбитых 5*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Вскипятить 2 стакана молока; немного остудить, потом всыпать в него 1 ½ стакана мелко истолченных сухарей, положить 3 столовые ложки масла, толченого горького миндаля, присыпать немного корицы, размешать. Взбить добела желтки с 2 ложками сахара, выложить их туда же и опять размешать, прибавив протертых сквозь решето печеных яблок.

Наконец взбить 5 белков в пену с остальными 2 ложками сахара, влить их в общую массу и, размешав окончательно, выложить в форму, заранее приготовленную, вымазанную маслом и усыпанную сухарями. Поставить на 1 час и даже на ¾ часа в горячую печь, потом выложить из формы и подавать.

♦ Примечание. К этому пудингу подают толченый сахар с корицей и сливки.

263. Пудинг бисквитный

На 6 персон: *Яиц 6 Сахара 4 ст. л. Цедру с 1 лимона, стертую на терке, или кардамона 10 толченых зерен • Картофельной муки ¼ стакана • Масла для обмазки формы 1 ст. л. • Манных круп 1 ст. л.*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Взбить добела 6 желтков с 2 ложками мелкого сахара, присыпать туда стертую на терке цедру с одного лимона или 10 зерен толченого кардамона. Потом взбить б белков в пену с остальными 2 ложками сахара и смешать с желтками; не переставая взбивать, всыпать понемногу ½ стакана картофельной муки. Выложить всю взбитую массу в намасленную форму, обсыпанную манной крупой, и поставить на 20 минут в духовую печь: вынуть, выложить на блюдо, облить шоколадным (§ 254) соусом или вареньем и подавать.

♦ Примечание. Для этого пудинга надо взять такую форму, чтобы сложенное бисквитное тесто было только наполовину в форме или никак не более % формы для того, чтобы свободно могли подняться яйца.

264. Суфле шоколадное

На 6 персон: *Муки картофельной, муки пшеничной, мелкого сахара – по 4 ст. л. Масла 1 ст. л. Молока 3 стакана • Шоколада тертого 4 ст. л. • Яиц 6 • Масла для обмазки формы 1 ст. л.*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Взять муку картофельную, пшеничную, сахар и тертый шоколад; размешать с 1 ложкой масла и развести 3 стаканами молока; поставить на горячую плиту и мешать не переставая, пока не загустеет вся масса. Между тем взбить б желтков отдельно и б белков в пену отдельно же.

Когда масса загустеет, то снять ее с плиты, выложить в нее взбитые желтки, размешать хорошенько, а потом уже вылить туда же взбитые в пену белки и все хорошенько размешать. Выложить в приготовленную вымазанную маслом форму и поставить на 20 минут в умеренно горячую печь. Когда суфле зарумянится и поднимется, то осторожно вынуть его из печи и тотчас подавать в форме к столу, пока не опало; сверху можно посыпать мелким сахаром.

♦ Примечание. К этому суфле подаются сливки.

265. Сладкий соус к рисовому пудингу

Свежей малины 400 г Сахара 1 стакан Картофельной муки 2 ч. л.

• *Цедры с 1 лимона*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Очистить и протереть сквозь сито всю малину, прибавить столько воды, чтобы составилось 3 стакана, всыпать 1 стакан сахара, прибавить цедры, стертой с одного лимона, и 1 чайную ложку лимонного сока, размешать, слить в тазик или кастрюльку и поставить варить. Когда будет набегать пена, снимать ее дырчатой или обыкновенной ложкой и дать прокипеть раза три. Потом взять 2 чайные ложки картофельной муки, развести немного холодной водой, растереть немного, прибавить кипящего малинового взвара, размешать и в то время, как малиновый сок будет кипеть, вылить в него разведенную картофельную муку, размешать и дать прокипеть раза два, потом вылить в особую посуду и подавать к пудингу.

♦ Примечание. Подобный этому сладкий соус можно делать и из других ягод: из черники, смородины, но лучше и вкуснее всего – из черной смородины.

Раздел VIII Пирожные, блины, оладьи

266. Воздушный яблочный пирог

На 8 или 10 персон: *Белков яичных 10 Яблок крупных кислых 7, мелких -10 Сахара 6 ст. л. • Цедру натереть на терке с 1 лимона*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Перед самым обедом взбить 10 белков в холодном месте, прибавляя понемногу 3 столовые ложки сахара. Заранее приготовить хорошо выпеченные и протертые сквозь решето яблоки, смешанные с лимонной цедрой и с 3 ложками сахара, дать им совершенно остынуть.

Когда белки хорошо собьются в густую пену, то, не переставая взбивать, надо класть яблоки по одной столовой ложке так, чтобы на 10 взбитых белков положить печеных кислых яблок не более б ложек, хорошенько их взбить с белками и потом выложить всю взбитую массу на круглое блюдо (которое не лопнуло бы в духовой печи).

Затем поставить в духовую печь в вольный дух на 10 или 15 минут и чаще посматривать; когда пирог зарумянится и поднимется, тотчас его вынуть и подавать на стол: иначе он может опасть, сделается плоским блином и будет невкусен.

К этому пирогу подают сливки.

♦ Примечание. Чтобы узнать, не очень ли горяча духовая печь, или вольный ли дух в печи, надо сунуть в нее руку, и ежели

она терпит жар, то это называется вольным духом, в который можно ставить пирог. Если же в 10 минут он не зарумянился, то в плите следует прибавить огонь, и в 5 минут, не более, пирог зарумянится и будет готов.

267. Воздушный ягодный пирог (из малины, клубники и земляники)

На 8 или 10 персон: *Малины пли другой ягоды 600 г Белков самых свежих 10 Сахару 6 ст. л.*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Отобрать ягоды от веточек, сложить в волосяное сито и хорошенько протереть; из густого пюре от протертых ягод взять б полных столовых ложек, смешать с 3 столовыми ложками мелкого сахара, хорошенько протереть и поставить в холодное место.

Потом перед самым обедом взбить 10 самых свежих белков, присыпая понемногу 3 ложки сахара, и, когда белки хорошо собьются в густую пену, класть в них пюре из ягод, по одной ложке, не переставая взбивать белки на льду.

Когда все ягодное пюре будет выложено и взбито с белками, тогда выложить на фаянсовое или металлическое блюдо и поставить в духовую печь в вольный дух на 10 или 15 минут.

Наблюдать, чтобы пирог хорошо зарумянился. Когда он готов, хорошо поднялся и зарумянился, вынуть его из печи и тотчас подавать к столу, чтобы не опал.

♦ Примечание. К нему подаются сливки.

268. Воздушный пирог из крыжовника

На 8 или 10 персон: *Крыжовника зрелого 600 г Сахара 6 ст. л. Белков яичных 10 • Цедру с одного лимона или корицы 1 ч. л.*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Перебрать крыжовник, вымыть, сложить 3 стакана в небольшую кастрюльку или в тазик (в котором варят варенье), залить 1 ½ стаканами холодной воды и поставить варить до мягкости. Потом откинуть на решето, облить его холодной водой, дать стечь воде, остудить и протереть сквозь сито. Отмерить б столовых ложек протертого пюре и хорошенько растереть с 3 столовыми ложками мелкого сахара; прибавив цедру, натертую на терке с 1 лимона, или вместо нее всыпав 1 чайную ложку толченой корицы, размешать и поставить в холодное место на ¼ часа.

Потом, когда пора делать пирог, взбить белки с сахаром и положить по одной ложке протертого пюре из крыжовника; когда же белки начнут сильно густеть, поступать как сказано о всех воздушных пирогах.

♦ Примечание. К нему подают сливки.

269. Воздушный пирог с вареньем

На 8 и более персон: *Варенья без сиропа 4 ст. л. Белков 10*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Поступать точно так же, как и с предыдущими воздушными пирогами, только с тою разницею, что варенье в ягодах не протирают, но кладут прямо в то время, когда сбивают на льду белки и когда они порядочно загустеют; а потом поступать, как сказано выше.

♦ Примечание. Подают к нему сливки.

270. Воздушный пирог из лимонов, или лимонное суфле

На 8 или 10 персон: *Лимонов зрелых без пятен 2 Сахара 6 ст. л. Белков 10*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сварить до мягкости 2 лимона, залив их кипятком в небольшой кастрюльке так, чтобы оба лимона были совершенно покрыты водою, и варить их 2 часа; потом вынуть из воды, совершенно протереть сквозь решето и только отбросить зерна. Протертое лимонное пюре взбить хорошенько с 3 ложками сахара; взбивать *Vi* часа. Потом взбить белки с 3 столовыми ложками сахара, прикладывая в них по ложке протертого лимонного пюре и не переставая взбивать белки. Тогда сложить всю взбитую массу белков с лимонным пюре на крепкое фаянсовое блюдо, которое могло бы терпеть жар и не лопнуло. Уложив горкою, поставить в духовую печь на 15 или 20 минут в вольный дух, а как только зарумянится и поднимется, тотчас подавать к столу, чтобы пирог не опал.

Примечание. К нему подают сливки

271. Пирожное из яблок под слоеным тестом

а) Для яблок:

Яблок крупных кисло-сладких 6 штук Сахара мелкого 1 стакан • Цедры, натертой с двух апельсинов, или корицы толченой 1 ч. л. • Рома или другого вина 1 рюмку

б) На слоеное тесто:

• Муки 200 г • Воды холодной ½ стакана • Масла сливочного 200 г • Сухарей толченых для обсыпки пирога

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Выбрать крупных кисло-сладких б или 7 яблок без пятен, обрезать с них кожицу и нарезать тонкими кружками; потом взять круглое фаянсовое или металлическое блюдо, класть ряд нарезанных яблок и посыпать их мелким сахаром, пока яблок наберется полное блюдо. Тогда облить их одной рюмкой рома или другого вина, закрыть кружком из слоеного теста, плотно прижать тесто к краям блюда, обсыпать толчеными сухарями и поставить в духовую печь в легкий дух на ½ часа; чаще посматривать и поворачивать блюдо, чтобы пирожное ровно зарумянилось. Когда будет готово, то вынуть из печи, посыпать сверху мелким сахаром и, не перекладывая с блюда, подавать к столу.

♦ Примечание. Состав для слоеного теста на такой пирог

определен; а как делать из указанного состава тесто, для этого надо прочитать статью о пирогах.

272. Воздушный пирог из слив

На 8 или 10 персон: *Крупных спелых слив 20 штук Сахара 6 ст. л. Цедры с 1 лимона • Белков 10*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Воздушный пирог из слив приготовляется так же, как и все воздушные пироги, с тою лишь разницей, что сливы варить не надо, а только наколоть каждую в нескольких местах деревянной спичкой, сложить в глубокую посуду, обварить кипятком так, чтобы все сливы были покрыты им, закрыть их крышкой и дать постоять часа. Потом слить воду, вынуть из слив косточки, а мякоть сложить в решето и протереть; из протертого пюре взять

б ложек, растереть с 3 ложками сахара, всыпать цедры с 1 лимона, размешать и поставить в холодное место на часа. Потом взбивать белки с сахаром, класть протертого пюре по ложке, пока взбиваются белки, и поступать как при приготовлении всех воздушных пирогов.

♦ Примечание. Подаются тоже сливки.

273. Пирожное из яблок с сабайоном

На 6 персон: *Яблок средней величины 6 Гвоздики 36 головок Сахара 1 стакан • Варенья 400 г*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Очистить или обрезать кожицу с кисло-сладких яблок, наколоть каждое б гвоздичками и выдолбить осторожно сердцевину яблока; потом всыпать 1 стакан сахара в тазик, залить 1 стакана воды, вскипятить, опустить в горячую сахарную воду яблоки, прокипятить несколько раз, но чтобы яблоки не разварились, поливая их сверху сиропом, в котором они варятся; потом вынуть их, сложить на блюдо и остудить; в вырезанное отверстие положить какое угодно варенье, облить все яблоки сабайоном и подавать.

♦ Примечание. Сабайон на это пирожное приготовляется как на цветную капусту.

274. Шарлот из сухарей ржаного хлеба и яблок

На 6 персон: *Толченого сушеного ржаного хлеба 4 стакана Масла 3 ст. л. Яблок средней величины 10 • Сахара толченого 1 стакан • Цедры с 1 лимона*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Истолочь столько сушеного ржаного хлеба, чтобы вышло 4 полных стакана, и просеять его сквозь решето. Потом разогреть сковороду, распустить 2 столовые ложки масла, высыпать туда ржаные сухари, прожарить их, мешая ложкой, чтобы ровно пропитались маслом и обжарились румяно; тогда откинуть на сито. Потом очистить или срезать кожицу с 10 яблок и изрезать их на куски, без семян и сердцевины, сложить в

кастрюльку, засыпать 1 стаканом сахара и тертой цедрой с 1 лимона, хорошенько перемешать, поставить под крышкой на плиту, дать им свариться до мягкости и чаще мешать ложкой, чтобы сок их выкипел.

Тогда взять приготовленную форму, вымазать 1 столовой ложкой масла, обсыпать не очень мелким сахаром и сверх того на дно формы, если оно плоское, положить вырезанный по величине формы кружок бумаги, смазать его с обеих сторон маслом и потом укладывать шарлот так: прежде насыпать ряд толченых обжаренных сухарей, потом ряд разваренных яблок, потом опять ряд сухарей и ряд яблок, и так продолжать, пока форма будет совершенно полна, затем сверху засыпать окончательно сухарями, прикрыть чистой тряпочкой или бумажкой и минут на 20 или 25 положить сверху легкий пресс, чтобы яблоки и сухари улеглись лучше.

Потом за ½ часа до обеда снять пресс и бумагу, поставить шарлот в духовую печь в легкий дух. Подавая к столу, обвести кругом формы ножом, опрокинуть блюдо, выложить шарлот, снять бумагу, если она пристала, и подавать.

♦ Примечание. К нему подают мелкий сахар и сырые сливки.

275. Пирожное из яблок на рассыпчатом тесте

На 6 персон: *Муки 1 ½ стакана Масла 100 г Мелкого сахара 2 ст. л. • Цедры с 1 лимона или апельсина • Яйцо 1 • Яблок 5 шт. средней величины • Сахара 5 ст. л. • Белков яичных 5*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Вначале приготовить рассыпчатое сладкое тесто: взять муки 1 ½ стакана, масла 100 г, мелкого сахара 2 столовые ложки, смешанные с цедрой, стертой с одного лимона, и цельное яйцо; смешать все вместе, сделать довольно крутое тесто, но не подливать более ничего, а только накрыть на несколько минут салфеткой. Потом срезать кожицу с 5 яблок, перерезать каждое пополам, сложить в кастрюльку, посыпать 5 ложками мелкого сахара, облить 5 ложками воды и поставить варить под крышкой. Когда закипят, составить на легкий огонь и, перевернув яблоки другой стороной, варить до мягкости, но чтобы яблоки не переварились; когда будут готовы, осторожно снять и остудить. Тогда раскатать приготовленное тесто в лепешку, сложить его на блюдо или сковороду и, разложив на нем все яблоки, дать несколько минут постоять. В это время взять 5 белков, взбить их в густую пену, всыпать 4 столовые ложки мелкого сахара и еще взбивать; потом брать ложкой взбитые белки и накладывать на каждое яблоко.

Залив их все этой массой так, чтобы имели красивую форму, поставить на 15 минут в печь; когда зарумянятся, вынуть, снять осторожно со сковороды, сложить на блюдо и подавать.

276. Яблоки в слойке

Яблок средней величины 10 штук Сахара толченого 200 г Муки 400 г • Масла сливочного 200 г • Воды сырой 1 стакан • Желток яичный 1 • Соли – немного

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Обрезать кожицу с яблок, выдолбить сердцевину, положить их на блюдо и засыпать 200 г сахара, оставить их так лежать 1 час или 1 ½, сколько позволяет время.

Между тем приготовить слоеное тесто следующим образом: рассыпав муку на стол, взять 1 стакан воды, смешать его с желтком, прибавив немного соли, и вливать понемногу воды из стакана в муку. Мешать, пока мука с водой не превратится в тесто, хорошенько свалять его и раскатать в лепешку толщиной в ½ пальца; разложить по ней кусками 200 г масла, сложить лепешку пополам, ударить раза 4 по ней скалкой; еще сложить пополам и еще ударить раза три; сложить еще пополам и на тарелке вынести в очень холодное место на 1 или 1½ часа.

Потом, когда надо будет делать пирожное, приготовить лист или большую сковороду, принести тесто из ледника и тонко раскатать его скалкой так, чтобы достаточно было облепить все яблоки; тогда нарезать его на 10 квадратных кусков и брать каждое яблоко: обвалять его в сахаре, класть на кусок теста; складывая тесто конец с концом, защипать или залепить хорошенько концы и выкладывать на лист или сковороду.

Когда все яблоки будут в тесте и уложены на сковороде, то поставить их в духовую печь в вольный дух на 15 или 20 минут: смотреть, чтобы зарумянились, и чаще поворачивать сковороду.

Когда же будут готовы, вынуть, сложить на блюдо, обсыпать мелким сахаром и подавать к столу.

♦ Примечание. Вольным духом в печи называется такой, когда рука терпит жар. А ежели пирожное не зарумянится спустя 10 минут, то надо увеличить температуру, и тогда в пять минут пирожное будет готово.

277. Пирожное рассыпчатое (зандкухен)

Муки 400 г Масла 300 г Сахара 200 г • Ванили Vt палочки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Смешать муку, масло, сахар и толченую ваниль; сделать из этой смеси тесто и раскатать его толстой лепешкой. Потом вырезать формой или чашкой кружки, разложить на сухой железный лист, поставить в горячую печь (как для пирога), чаще смотреть и поворачивать лист, но не трогать пирожного: оно должно ровно зарумяниться с обеих сторон. В ½ часа пирожное должно быть готово; тогда сложить его на блюдо и подавать.

♦ Примечание 1. Тесто лучше делать на льду, потому что масло крепче держит и не так пристает к скалке.

♦ Примечание 2. Это пирожное можно делать с яблоками: тогда надо взять 5 яблок средней величины, спечь, протереть сквозь решето, смешать с 1 столовой ложкой сахара, остудить и когда пирожное вынуто из печи, брать яблочное пюре чайной ложкой и накладывать на каждый кружок; прикрыть другим, посыпать мелким сахаром и тотчас подавать к столу, чтобы не намокло от яблок.

278. Сушь, или хворост

Муки пшеничной 200 г Желтков 6 Сахара 200 г • Кардамона 15 зерен • Сливок 1 ½ стакана • Жира говяжьего 800 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Слегка взбить желтки с сахаром и толченым кардамоном, всыпать понемногу муки, смешать, потом развести все сливками, свалять из этой смеси тесто, раскатать довольно тонкой скалкой; нарезать резцом разных фигур или полосок; прорезав в двух местах, вывернуть концы или вырезать розочками и пр. Между тем распустить по широкой кастрюле говяжий жир (заранее вытопленный и приготовленный), дать ему разогреться, но не давать кипеть; затем положить в кастрюлю столько сделанных фигур из теста, сколько может свободно поместиться на дне кастрюли.

Пока они жарятся, их надо осторожно поворачивать ножом на другой бок и, как только которая зарумянится, тотчас вынуть и класть на решето, а в кастрюлю класть на ее место другую, продолжая так, пока вся сушь не будет пережарена. Тогда сложить на блюдо, пересыпать мелким сахаром и подавать к столу.

♦ Примечание. Сушь можно сберегать долго; она не портится и всегда вкусна.

Жарить ее советую непременно в говяжьем жиру, но не в масле, потому что сушь, жаренная в жиру, будет всегда вкусна, а жаренная в масле на другой день получает запах сала или перегорелого масла.

279. Пирожное яблочное

Яблок средней величины 12 Сахара 1 стакан Цедры, тонко срезанной с 1 лимона • Белков 10 • Сахара 4 ст. л. • Варенья 400 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Вскипятить 1 стакан сахара с тонко срезанной цедрой с 1 лимона, залить 2 стаканами воды; срезать кожицу с 8 яблок и вырезать осторожно сердцевину, не портя их; опустить в сироп и дать хорошенько увариться, постоянно поливая яблоки сиропом. Когда они уварятся в половину мягкости, вынуть осторожно каждое яблоко, сложить на блюдо и дать совершенно остынуть. Затем приготовить пюре из 4 яблок: испечь их и протереть сквозь решето; взять этого протертого пюре 5 ложек, смешать с 2 ложками сахара, хорошенько растереть и

тогда взбить до густой пены 10 белков, присыпая понемногу 2 остальные ложки сахара. Когда белки хорошо поднимутся, вложить в них яблочное пюре и еще взбить; потом взять блюдо с вареными остуженными яблоками, вложить в середину каждого по несколько ягод какого угодно варенья, залить взбитыми белками все яблоки, обсыпать корицей с сахаром и поставить в духовую печь на 15 минут.

Когда зарумянятся, подавать к столу на том же блюде, на котором пеклось пирожное.

280. Молочные блины

На 6 персон: *Желтков яичных 5 Сахара мелкого 1 ст. л. Муки 2 чайные чашки • Масла сливочного 1 ч. л. • Молока 3 стакана • Жира говяжьего или масла для смазки сковороды 100 г*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Взбить добела 5 желтков с одной ложкой сахара, всыпать понемногу всю муку, размешать, прибавить 1 чайную ложку хорошего масла, соли, и все развести молоком так, чтобы вся густая масса превратилась в довольно жидкое тесто. Взбивать 14 часа или более; известно, что чем более взбивается тесто, тем оно бывает лучше. Между тем, взять небольшую сковороду, разогреть, протереть ее мелкой солью и вытереть насухо. Потом смазать ее жиром или маслом и влить половником столько теста, чтобы оно ровно разошлось по всей сковороде. Когда блин с одной стороны зарумянится, сложить его еще надвое и снять на блюдо, потом опять смазать маслом сковороду, пером или крылышком от какой-нибудь птицы, и опять налить теста и продолжать печь блины, пока все не перепекутся.

Подавая к столу, посыпать мелким сахаром или подавать к ним варенье.

Из этой порции выходит 20 блинов.

♦ Примечание 1. Горячую сковороду натирать солью для того, чтобы блины лучше сходили со сковороды. Примечание 2. Печь блины всего лучше перед самым обедом; горячие они очень вкусны.

281. Блины молочные с творогом

На 6 персон

а) Для блинов:

• *Все то, что и для молочных блинов*

б) Для начинки:

• *Творога 600 г • Яйцо 1 • Сметаны 1 ст. л. • Сахара 1 ст. л. • Соли – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Тесто для этих блинов приготовляется так же, как выше сказано. Творог к блинам делается следующим способом: взять 600 г свежего творога, выжать из него сыворотку, размять его, положить цельное яйцо, т. е. белок и желток зараз;

присыпать соли, сахара, 1 столовую ложку сметаны, все хорошенько размешать и растереть. Когда начнут печь блины, поступать так: как скоро готов один блин, тотчас на сковороде положить на него ложку творогу и прикрыть другой половиной блина или вчетверо прикрыть творог, складывать каждый на блюдо и подавать. К ним подают мелкий сахар и сметану.

♦ Примечание. Можно в эти блины класть и варенье. Когда они готовы, тогда свернуть каждый блин с вареньем в трубочку, обвалять в яйце и сухарях, немного подсушить или обжарить на сковороде; за раз все сложить на блюдо, обсыпать сахаром и подавать.

282. Каравай из блинов

Для теста то же, что и прежде

Варенья, какого угодно, или пюре яблочное Для пюре: 4 яблока Сахара 2 ст. л. Белков 5 • Сахара 2 ст. л. • Масла 1 ст. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Испечь блины, как сказано выше; между тем приготовить небольшую кастрюлю, удобную поместить целый блин, смазать кругом маслом и поступать так: класть блин, смазав его вареньем или пюре из протертых печеных яблок, смешанных с сахаром.

Затем опять класть блин и опять смазывать вареными или протертыми яблоками, и так продолжать, пока не уложатся все блины. Сверху положить последний блин и небольшой кусочек масла, вставить в духовую печь на ¾ часа, потом вынуть и осторожно выложить на блюдо.

Между тем взбить 5 белков с двумя ложками сахара, обмазать кругом и верх каравая; с блюдом, как есть, поставить на 10 минут в духовую печь, потом вынуть, убрать сверху вареньем и подавать.

283. Блины картофельные

Картофеля 10 или 12 штук Масла 4 ст. л. Соли – по вкусу • Яиц 5 • Молока 4 ст. л. • Муки пшеничной 1½ст. л. • Сахара 4 ст. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Сварить до мягкости 10 или 12 картофелин, протереть сквозь решето и посолить. Затем взять в небольшую кастрюльку 4 ложки молока, 1 ложку масла и 1 ложку муки, размешать, поставить на плиту, варить и мешать неотступно, пока не загустеет. Потом снять с плиты, вбить в это горячее тесто 1 цельное яйцо, размешать, взбить 3 желтка, выложить их в тесто, сложить туда же протертый картофель и еще размешать. Наконец, взбить в пену 5 белков с сахаром, вылить в тесто и окончательно размешать. Тогда приготовить мелкие сковородки, вытереть их солью, потом помазать маслом, накладывать тесто и печь обыкновенно; как только одна сторона зарумянится, обернуть на другую и так продолжать до конца. Эти блины не складывают пополам, а кладут как есть кружками на

блюдо и подают, посыпав сахаром или полив маслом.

♦ Примечание. Если блины не очень крепки и разваливаются, то надо прибавить немного муки.

284. Блины из манных круп

Манных круп 1 чайную чашку Молока 3 стакана Масла сливочного 1 ст. л. (полную) • Соли – по вкусу • Желтков 4 • Белков взбитых 2 • Сахара 1 ст. л. • Кардамона толченого 8 зерен • Масла топленого для обжаривания 100 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Сварить молоко; когда закипит, всыпать 1 чашку манных круп, положить 1 полную столовую ложку масла, посолить, размешать и дать немного охладиться; затем взбить 4 желтка с 1 столовой ложкой сахара, присыпать 8 зерен толченого кардамона, сложить в манную кашу и хорошенько размешать.

Наконец, взбить в пену белки, выложить их в общую смесь, хорошенько подбить все вместе и начинать печь на плите блины обыкновенным способом, намазывая одну или 2–3 сковороды за раз маслом и наливая на каждую ложкой тесто. Когда одна сторона зарумянится, перевернуть на другую и продолжать так до конца. Потом сложить на блюдо, не складывая пополам, а просто круглым блином, и подавать к столу в свое время.

♦ Примечание. Манные блины кушают с сахаром, вареньем или с маслом, кто как любит.

285. Вафли обыкновенные

На 6 персон: *Муки 400 г Масла сливочного 1 ст. л. (полную) Яиц 6 • Молока 3 стакана • Сахара 2 ст. л. • Соли – по вкусу • Кардамона 15 зерен или цедры с 1 лимона • Масла или жира для смазки формы 1 ст. л.*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Растереть добела масло, прибавить б взбитых с сахаром желтков, присыпать толченого кардамона или цедры с одного лимона и, не переставая мешать, влить 3 стакана молока, хорошенько размешать, всыпать муку и снова мешать.

Потом взбить в густую пену б самых свежих белков, выложить их в тесто, размешать, посолить и всю эту смесь взбивать непременно ½ часа. Каждое тесто тем лучше, чем его более бьют.

Потом приготовить вафельнницу, намазать внутри обе решетки маслом или говяжьим жиром, раскалить форму, влить тесто на одну решетку, прикрыть другой и печь. Надо чаще посматривать, чтобы вафля не подгорела, а если она зарумянится, то готова; тогда осторожно снять ее на блюдо, снова влить тесто и печь, продолжая таким образом, пока все вафли не будут перепечены.

♦ Примечание 1. Если же вафли подгорают или худо сходят, то снова смазать маслом обе решетки внутри доски и, вливая тесто, продолжать печь до конца.

♦ Примечание 2. К вафлям подают мелкий сахар с корицей или варенье.

286. Вафли в сметане

На 6 персон: *Сметаны 2 стакана Муки 2 стакана Желтков 6 • Сахара 1 ст. л. • Белков взбитых 6*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Взбить сметану в пену в холодном месте или на льду, потом растереть б желтков с сахаром, выложить в сметану и взбивать, присыпая два стакана муки. Наконец взбить в густую пену белки, хорошенько смешать все вместе и печь, как обыкновенно пекутся вафли. Если тесто густо, то прибавить немного молока.

♦ Примечание. К таким вафлям подают варенье или сахар и сметану.

287. Вафли на дрожжах

На 6 персон: *Муки 400 г Масла 200 г Дрожжей 1 ½ ст. л. • Яиц 6 • Молока 2 стакана • Сахара мелкого 2 ст. л. • Корицы или кардамона*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Смешать теплое молоко с мукой и 1 ложками дрожжей, поставить на теплое место и дать подняться. Между тем растопить 200 г масла, растереть его добела, потом взбить б желтков отдельно с 1 ложкой сахара, смешать и растереть с растертым маслом. Когда тесто хорошо поднимется, выложить в него желтки с маслом и опять взбить немного. Наконец взбить в густую пену б белков с сахаром, выложить их в вафельное тесто, хорошенько размешать и печь вафли, как обыкновенно.

♦ Примечание. Подают к ним сахар и сливки или варенье.

288. Вафли под взбитыми сливками

Для теста: Сметаны 2 стакана Муки 2 стакана Желтков 6 • Сахара 1 ст. л. • Белков взбитых 6 Для сливочного крема: Сливок 3 стакана • Сахара 3 ст. л. • Желтков 2 • Варенья 200 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Испечь вафли, как выше сказано (§ 285), перерезать каждую на 2 части (пополам) и уложить на блюдо. Потом взбить сливки с сахаром, прибавить к ним 2 желтка, растертые с 1 столовой ложкой сахара.

Когда сливки хорошо собьются в густую пену, облить ими все вафли, украсить каким угодно вареньем и подавать.

289. Трубочки со сливками или вареньем

На 6 персон: *Сливок 1 стакан Яйцо 1 Сахара 1 ½ ст. л. • Цедры стертой с 1 лимона или ½палочки ванили • Муки 1 стакан*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Смешать сливки с 1 яйцом, сахаром и мукой, всыпать туда цедру, стертую с 1 лимона, или ½ палочки толченой ванили, и мешать хорошенько, чтобы сделать жидкое тесто, как для блинов.

Потом приготовить форму, смазать ее маслом, наливать ложкой тесто, и печь обыкновенно, как пекут вафли.

Когда готовы и зарумянились, снять осторожно ножом, свернуть в трубочку и класть на блюдо в горячую печь. Опять смазать форму и печь вафли до конца.

♦ Примечание. Трубочки подают к столу наполняя их вареньем или сбитыми сливками с сахаром.

290. Трубочки миндальные

На 6 персон: *Масла 100 г Молока или сливок 1 стакан Горького миндаля 8 штук • Муки 100 г • Сахара 2 ст. л. • Желтков 3 • Белок 1*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : 100 г приготовленного масла растереть добела; истолочь 8 зерен горького миндаля, очищенного от кожицы, взбить 3 желтка с сахаром, все смешать вместе.

Всыпать 100 г муки, развести 1 стаканом сливок или молока и взбивать, пока не сделается масса вроде жидкого теста.

Тогда взбить в пену 1 белок, выложить в тесто, размешать, смазать форму маслом и печь трубочки, как выше сказано.

♦ Примечание. Их подают наложенные каким-ни-будь вареньем.

291. Оладьи из манных круп

На 6 персон: *Молока 3 стакана Манных круп 1 полную чайную чашку Масла 100 г • Желтков 4 • Сахара 2 ст. л. • Белков 3 • Муки 100 г • Масла для жаренья 200 г • Соли – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Вскипятить молоко и, всыпав манную крупу сварить кашу; дать хорошенько развариться манной крупе и чаще мешать, чтобы не было комков, а потом положить 100 г хорошего масла и размешать. Взбить 4 желтка с 2 ложками сахара, выложить в кашу, размешать, посолить по вкусу и взбивать ¼ часа. Перед тем, как пора печь оладьи, раскалить сковороду и распустить на ней ложку масла; белки же взбить в густую пену, выложить в приготовленную кашу и взбить еще немного.

Затем высыпать на стол муку, разложить ее тонко чуть-чуть, потом брать ложкой приготовленную массу, класть на муку кусками, отдельно, посыпая сверху немного мукой, каждую обровнять вроде лепешки или котлетки, класть на сковороду, сколько уместится, и жарить. Когда одна сторона зарумянится, обернуть на другую, а которая готова и зарумянилась с обеих сторон, ту складывать на горячее блюдо и продолжать печь, прибавляя на сковороду масла. Когда все будут перепечены, тогда посыпать их сахаром и подавать к столу.

♦ Примечание. Особо подают сахар с корицей, сметану или варенье.

292. Оладьи с яблоками

На 6 персон: *Муки 2 стакана Молока 1 ½ стакана Желтков 4 • Сахара с толченой корицей 1 ст. л. • Белков взбитых 4 • Масла 200 г • Яблок кисло-сладких больших 3*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Сделать тесто из 2 стаканов муки и 1 ½ стакана молока, посолить. Взбить 4 желтка с 1 ложкой мелкого сахара, смешанного с корицей, выложить в тесто и хорошенько его выбить. Потом поднять белки в пену, тоже выложить туда и бить ½ часа хорошенько, чтобы вышло тесто, немного гуще блинного. Тогда обрезать с 3 или 4 больших яблок кожу, осторожно выдолбить сердцевину и нарезать их кружками. Между тем приготовить сковороду, раскалить, распустить на ней масло и начинать печь оладьи следующим способом: обмакнуть в тесто каждый кружок яблока, класть на сковороду и жарить, обмакивая и укладывая на сковороду яблоки в тесте, сколько поместится; смотреть и поворачивать; когда одна сторона зарумянится, обернуть на другую и продолжать печь, пока все оладьи не будут готовы. Потом сложить на блюдо, посыпать сахаром с корицей и подавать.

293. Оладьи из творога

На 6 персон: *Творога 400 ил 600 г Желтков 3 Сахара 1 ½ ст. л. • Соли – по вкусу • Муки 200 г • Сметаны 200 г • Белков 2 • Муки для обвалки 200 г • Масла для жаренья 200 г*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Выжать сыворотку из творога и протереть его сквозь решето. Три желтка взбить с 1½ ложки сахара, смешать с творогом, всыпать 200 г муки, посолить, прибавить 200 г сметаны, 2 белка и все хорошенько размешать. Выложить в приготовленное творожное тесто и еще немного подбить; затем приготовить сковороду с распущенным маслом, брать по одной ложке приготовленной массы, обваливать слегка в муке и класть в горячее масло на сковороду, жарить обыкновенно, поворачивая и давая зарумяниться.

♦ Примечание. К этим оладьям подают сахар и свежую сметану.

294. Оладьи с яблоками другим способом

На 6 персон: *Яблок кислых крупных 5 или 6 штук Желтков 5 Масла растопленного 1 ст. л. • Сахара 1 ст. л. • Сливок 1 ст. л. • Белков 5*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Обрезать кожицу с 5 или б крупных кислых яблок, вырезать сердцевину и нарезать их кружками; потом взять 5 желтков, хорошенько растереть их с одной ложкой растопленного масла, пока сделается густая масса и побелеет, присыпать в нее 1 столовую полную ложку мелкого сахара и еще тереть. Тогда развести 1 столовой ложкой сливок, хорошенько

размешать до гладкости так, чтобы вся масса была не гуще вафельного теста. Затем взбить в густую пену белки, выложить в приготовленное тесто, еще немного побить и поступать, как выше сказано, т. е. обмакивать каждый кружок яблока в тесто и печь, посматривая и поворачивая, чтобы оладьи не пригорели, а только зарумянились. К ним подают толченый сахар с корицей.

♦ Примечание. Можно печь эти оладьи и другим способом, т. е. брать на ложку тесто и, положив кружок яблока, спускать на сковороду в горячее масло.

295. Пирожное заварное петишу

На 6 персон: *Масла растопленного ½ стакана Воды кипятку 1 стакан Сахара 1 ½ ст. л. • Яиц 4 • Варенья 200 г*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Растопить столько хорошего масла, чтобы теплого было ½ стакана, вылить его в небольшую кастрюлю, залить 1 стаканом кипятка, прибавить 1 столовую ложку сахара, поставить на плиту и дать закипеть. Когда закипит, всыпать понемногу 1 ½ стакана муки, не переставая мешать на огне, и хорошенько дать загустеть всей массе. Потом снять с плиты, вбить 1 цельное яйцо и мешать, пока тесто не загустеет; вбить второе яйцо и опять мешать, влить третье яйцо и тоже мешать, наконец – вбить четвертое и мешать, пока тесто не сделается гладкой массой. Тогда вынести тесто в холодное место и дать ½ часа остынуть.

Между тем намазать железный лист слегка маслом, сделать из теста небольшие булочки и намазать их сверху немного яйцом только посередине; обсыпать крупно толченым сахаром и поставить лист в духовую печь в вольный дух; когда зарумянятся и подсохнут, снять с листа, надрезать каждую сбоку, вложить туда варенье и подавать к столу.

296. Драчена

На 6 персон: *Яиц 6 Сахара 1 ст. л. Муки 200 г • Молока 1 стакан*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Взбить б желтков добела с 1 столовой ложкой сахара, всыпать 200 г муки, хорошенько размешать и развести 1 стаканом молока. Бить ½ часа, потом взбить б белков, смешать с приготовленным для драчены тестом, размешать и бить еще ½ часа. Тогда приготовить глубокую сковороду, вымазать ее кругом маслом, разогреть или лучше распустить на сковороде 1 столовую ложку масла, вылить в нее приготовленное тесто и поставить на ½ часа в горячую духовую печь. Когда драчена поднимется и зарумянится, тотчас вынуть ее из печи, обсыпать сахаром и подавать.

297. Пышки с яблоками из дрожжевого теста (так называемого шне-бален)

Муки 800 г Масла 100 г Яйцо 1 • Дрожжей 1 ч. л. • Соли – по вкусу •

Яблок крупных 5 • Сахара мелкого 100 г • Жира говяжьего 800 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Из этих припасов должно выйти 23 пышки. С вечера поставить опару из 400 г муки, на двух стаканах тепловатой воды, положить дрожжей и 1 цельное яйцо; смешать белок с желтком, подбить и поставить на тепловатое место, а если в кухне жарко, то можно оставить на столе, накрыв горшок с опарой салфеткой. Утром рано подтворить, т. е. положить 200 г растопленного сливочного масла, 1 столовую ложку сахара и 200 г муки, все размешать и бить тесто лопаткой ½ часа. Потом поставить, где стояло, прикрыть горшок салфеткой и дать тесту снова хорошо подняться. Когда оно готово и хорошо поднимется, тогда насыпать на стол остальные 200 г муки, выложить тесто, немного повалять, нарезать его кусочками, смело на 23 штуки, и оставить полежать на столе с ½ часа или с час, пока все кусочки хорошо поднимутся.

В это время испечь 5 яблок, протереть их сквозь решето, смешать с 1 столовой ложкой сахара и остудить. Потом начинать делать пышки следующим способом: из каждого кусочка теста сделать небольшую лепешку, положить на нее 1 чайную ложку протертых яблок, свернуть, защипать сверху, потом приготовить из нее шарик величиной с большой грецкий орех и так продолжать до конца, укладывая шарики на блюдо.

Когда все шарики готовы, поставить на плиту большую кастрюлю и растопить в ней 800 г говяжьего жира, но не давать ему закипеть, а только хорошо разогреться и совершенно распуститься. Затем опустить в него столько шариков, сколько свободно может поместиться на дне кастрюли. Они тотчас сами лягут на дно и постепенно начнут прожариваться и толстеть. Их чаще надо поворачивать, сначала тряся кастрюлю, а когда они видимо окрепнут, повертывая их ножом или ложкой, чтобы ровно зарумянились кругом. Которые зарумянятся, те вынимать, класть сначала на решето и так продолжать жарить до конца. Когда все готовы, уложить на блюдо, посыпать мелким сахаром и подавать.

♦ Примечание. Эти пышки непременно надо жарить в говяжьем жиру, во-первых, потому, что они будут мягче и несколько хрустеть, а во-вторых, остывши, не будут давать от себя дурного запаха. Если же жарить их на масле, то, когда оно хоть чуть-чуть перегорит, холодное пирожное всегда будет отзываться запахом сала.

298. Пышки заварные

Воды кипятка 1 ½ стакана Масла растопленного 1 стакан Муки 2 стакана • Сахара 1 ст. л. • Цедры стертой с 1 лимона или ванили толченой ½ палочки • Яиц 4 • Жира говяжьего 800 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Влить в кастрюлю 1 ¼ стакана кипятка, 1

стакан растопленного масла и вскипятить; когда закипит, всыпать понемногу 2 стакана муки, не переставая мешать или взбивать, пока не сделается густая гладкая масса. Всыпать в нее 1 столовую ложку сахара, смешанного с цедрой или с толченой ½ палочки ванили, еще размешать, снять с плиты и остудить. Тогда вбить по одному 4 яйца и размешать.

Между тем приготовить кастрюлю, растопить в ней говяжий жир и, обмакнув ложку в масло, понемногу брать теста и спускать небольшими круглыми кусочками в говяжий жир в кастрюлю. Когда же пышки видимо окрепнут, поворачивать их ножом, чтобы ровно зарумянились; готовые осторожно вынимать ложкой и класть на решето или на бумагу, чтобы стекал жир. Приготовив все пышки, сложить их на блюдо, обсыпать сахаром и подавать.

♦ Примечание: К ним подают варенье.

299. Пирог с вареньем (наскоро)

Яиц 6 Сахара 5 ст. л. Муки 1 ½ ст. л. • Масла 1 ст. л. • Варенья 400 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : За ½ часа до обеда взбить б желтков с 5 столовыми ложками сахара, бить добела, потом всыпать 1 ½ столовой ложки муки, хорошенько растереть и взбивать еще минут 5. Тогда взбить в пену б белков и смешать все вместе в одну густую массу. Приготовить 2 сковороды ровной величины, распустить в них масло, на каждую поровну налить приготовленного теста, поставить в горячую духовую печь и дать зарумяниться; когда приметно начнут зарумяниваться, вынуть одну сковородку и положить на пирожное варенье, намазав на весь пласт, затем вынуть другую сковороду и, осторожно сняв с нее блин, накрыть им варенье на пирожном и опять поставить на несколько минут в печь. Когда хорошо поднимется, вынуть, посыпать мелким сахаром и подавать к столу на сковороде.

300. Слоеный пирог с вареньем

Муки 400 г Воды сырой 1 стакан Желток 1 • Масла хорошего сливочного 200 г • Варенья 400 г • Яйцо для обмазки 1 • Сухарей толченых 2 ст. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Два стакана муки из означенных 400 г высыпать на стол, а остальную муку употребить на подсыпку. Потом взять 1 стакан сырой воды, смешать с желтком и делать тесто: в высыпанную на стол муку вливать понемногу из стакана воду и мешать или валять тесто, пока вся мука не обратится в густую массу.

Дать тесту немного полежать, а между тем вымыть хорошенько в холодной воде со льдом 200 г масла и выжать в полотенце всю воду. Тогда раскатать тесто в лепешку, в палец толщиной, и наложить в нее масло, разделяя по кускам так,

чтобы масло лежало по всей лепешке кусками в разных местах. Закрыть края лепешки вроде конверта, чтобы все масло было закрыто, снова раскатать и еще загнуть в три раза; опять раскатать и свернуть все тесто пополам и еще в два или три раза, ударить по тесту раза три-четыре скалкой, сложить его на тарелку и вынести в ледник или самое холодное место на 1 или на 2 часа, если есть время. Тесто готово. Перед обедом, когда надо делать пирог, разделить его на два куска: из одного раскатать круглую лепешку толщиной в ½ пальца, разложить ее на сковороду и наложить варенье; из второго куска сделать другую тонкую лепешку, накрыть ею варенье, защипать покрасивее бока, смазать верх яйцом, посыпать сухарями и посадить в горячую духовую печь на *¼* часа (и не более 40 минут). Когда пирог готов, вынуть, посыпать сухарем, сложить на блюдо и, нарезав на куски, подавать к столу.

♦ Примечание: Можно сладкий пирог делать открытым, вроде большой ватрушки, или наложить на него клетки из этого же теста, тогда его уже не нужно посыпать сахаром сверх варенья, а просто сложить на блюдо и подавать к столу цельным или нарезанным на куски.

301. Торт бисквитный с вареньем или яблоками

Яиц 15 штук Сахара 400 г Картофельной муки 100 г • Муки пшеничной 1 полную ст. л. • Варенья или протертых яблок 5 ст. л. • Цедры, стертой на терке, с 1 лимона • Топленого масла 1 ст. л. • Манных круп 1 ст. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Взбить 15 желтков с сахаром (200 г), прибавляя к ним понемногу картофельную муку и потом ложку муки пшеничной, не переставая взбивать, пока все 15 яичных желтков не будут совершенно взбиты. Можно в то же время поручить другому лицу взбивать 15 белков с 200 г сахара; когда будут взбиты и белки, тогда потихоньку вливать их в желтки и, не переставая взбивать, присыпать цедру. Когда тесто хорошо взбито, взять фаянсовое крепкое блюдо, намазать топленым маслом, обсыпать манной крупой и налить на него половину приготовленного теста, столько, чтобы его было в блюде наравне с краями; тотчас поставить на 15 или 20 минут в духовую печь в вольный дух, пока бисквитное тесто на блюде зарумянится; тогда вынуть его из печи, обрезать около краев ножом и, опрокинув блюдо, выложить торт минут на 15 на решето.

Затем то же блюдо немедленно намазать маслом, обсыпать немного манной крупой, влить в него остальное тесто и поставить в вольный дух тоже на 20 или 15 минут, т. е. пока не зарумянится. Когда готово, вынуть из печи, обрезать вокруг него ножом и выложить также на решето. Потом первую остывшую

половину торта переложить с решета на особо приготовленное блюдо и тотчас наложить на него слой варенья или протертых с сахаром яблок, а другую половину накрыть так, чтобы лучшая, румяная сторона торта пришлась наверх.

♦ Примечание 1. Ежели торт в 10 минут в вольном духе не зарумянится, то жар в плите надо прибавить, и тогда через 5 минут торт готов.

♦ Примечание 2. Бисквитному торту довольно сидеть в печи 15 мин.

♦ Примечание 3. Торт выкладывается на решето для того, чтобы от выходящего из него пара нижняя корочка охлаждалась, а не отмокла.

302. Торт рассыпчатый сладкий

Муки 1 ½ стакана Масла 100 г Сахара мелкого 2 ст. л. • Цедры с 1 лимона • Яйцо 1 • Варенья 400 г • Яйцо для обмазки 1

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Рассыпчатое сладкое тесто для торта приготовляется следующим способом: взять 1 ½ стакана муки, 300 г сливочного масла, 2 столовые ложки мелкого сахара, цедры, стертой с 1 лимона, и 1 цельное яйцо; все хорошенько размешать и сделать крутое тесто, не приливая ничего более, накрыть его салфеткой и на несколько минут оставить лежать.

Когда тесто выстоится, раскатать его в тонкую лепешку, вырезать из нее такой кружок, какой величины желают делать торт, и сложить его на противень.

Край кружка на 1 палец ширины вымазать яйцом, а остальное тесто раскатать, сделать из него какие угодно фигуры, цветочки или звездочки, и разложить их кругом на намазанный край яйцом и край кружка, чтобы около торта был красивый обвод.

Тогда смазать торт и обвод яйцом, поставить в горячую печь и дать зарумяниться; потом вынуть, остудить, осторожно сложить на блюдо и, наложив в середину какого желают варенья, подавать.

303. Торт шоколадный

Яиц 12 Сахара 1 стакан Цедры с 1 лимона • Шоколада тертого 1 стакан • Ржаного толченого хлеба 3 ст. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Взбить желтки добела с 1 стаканом мелкого сахара и цедрой с 1 лимона, потом всыпать туда 1 стакан тертого шоколада и хорошенько взбить вместе с желтками, прибавив 3 полные столовые ложки мелко истолченных и просеянных ржаных сухарей.

Наконец взбить в густую пену 12 белков, выложить их в общую массу и хорошенько смешать. Затем приготовить форму, обмазать маслом, осыпать сухарями, сложить в нее сделанное тесто, обровнять, посыпать сверху толчеными сухарями и

поставить на 15 или 20 минут в легкую духовую печь. Потом выложить, убрать вареньем или подавать просто.

♦ Примечание. К шоколадному торту подают сливки.

304. Омлет с яблоками

На 6–8 персон: *Яиц 8 Сахара 6 ст. л. Муки 2 ст. л. • Яблок крупных кислых 6 • Цедры с 1 лимона • Масла для обмазки сковороды 2 ст. л.*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Взбить 8 желтков с 4 ложками сахара добела, присыпать две столовые ложки муки и размешать; потом взбить в густую пену 8 белков с лимонной цедрой и смешать все вместе.

Между тем, испечь б кислых крупных яблок, протереть сквозь решето и протертое яблочное пюре смешать с остальными 2 ложками сахара. Тогда приготовить две равные сковороды, обмазать хорошенько маслом, влить на каждую сковороду половину яичной взбитой массы и поставить на 15 минут в духовую печь, дать хорошенько зарумяниться и подняться. Затем вынуть омлет из печи, обрезать его с краев сковороды, снять осторожно на блюдо, усыпать мелким сахаром и подавать к столу.

♦ Примечание. Вместо протертых яблок можно класть какое угодно варенье, а за неимением лимонной цедры – толченую ваниль или корицу, которые мешают с яблочным пюре.

305. Омлет с вареньем (пирогом)

На 6 или 8 персон: *Яиц 8 Сахара 4 ст. л. Кардамона истолченного 10 зерен • Муки картофельной 2 ст. л. • Варенья 400 г • Масла 1 ст. л. • Манных круп 1 ст. л. неполную*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Взбить 8 желтков с 4 столовыми ложками сахара и толченым кардамоном, всыпав 2 столовые ложки картофельной муки и хорошенько размешать.

Потом взбить в густую пену 8 белков и смешать с желтками.

В то же время приготовить большую сковородку, обмазать маслом и, обсыпав кругом манной крупой, осторожно вылить всю приготовленную взбитую массу на сковороду и поставить на плиту; немного подрумянив, намазать вареньем одну половину, а другую поднять ножом и накрыть ею варенье так, чтобы омлет на сковороде походил на пирог.

Тогда посыпать его сверху сахаром и, не снимая со сковороды, поставить на несколько минут в духовую печь, чтобы дать хорошенько подняться и зарумяниться. Когда готов, вынуть, сложить на блюдо и подавать к столу.

306. Омлет-суфле

Муки картофельной, муки пшеничной, масла хорошего, сахара толченого по 1 ст. л. Ванили толченой ⅓ палочки Молока 1 стакан • Яиц 4 • Сахара 2 ст. л. • Масла 2 ст. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Хорошенько растереть картофельную и пшеничную муку с одной столовой ложкой масла; присыпать 1 полную ложку мелкого сахара, смешанного с толченой ванилью.

Еще размешать и развести все одним стаканом холодного молока; поставить на плиту и постоянно мешать, пока вся масса хорошо не загустеет и не проварится. Тогда взбить добела 4 желтка с двумя ложками сахара и выложить в приготовленное тесто; затем взбить белки в пену, размешать, осторожно вливая в тесто и поднимая массу снизу вверх. Наконец, приготовить 2 сковородки равной величины, вымазать их маслом, поровну выложить на каждую из них приготовленной массы и поставить в горячую духовую печь; когда оба пласта на сковородках хорошо зарумянятся и поднимутся, вынуть их из печи, сложить на блюдо один пласт на другой, посыпать мелким сахаром или облить каким-нибудь сиропом и подавать к столу.

♦ Примечание. Омлет-суфле поспевает в 15 и не долее как в 20 минут.

307. Сметанник

Свежей сметаны 900 г Сахара мелкого 4 ст. л. Ванили ½палочки • Малинового сиропа 3 стакана

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Влить всю сметану в глубокую посуду, взбивать ее ложкой на льду ½ часа (в одну сторону), пока она не собьется и не поднимется. Тогда всыпать 4 столовые ложки сахара, смешанного с толченой ванилью, размешать, выложить в чистую салфетку, сжать, связать ее потуже, придав сметане круглую форму, и повесить в холодном месте на 8 часов. Когда подавать к столу, развязать салфетку, осторожно отделив концы, чтобы не испортить формы и, приложив блюдо к сметаннику, опрокинуть его и облить малиновым сиропом.

308. Пирог венский с вареньем

Мелкого сахара 3 ст. л. Цедры с 1 лимона Желтков 4 • Муки 3 ст. л. • Масла растопленного 1 ст. л. • Сливок 2 ст. л. • Белков 4 • Масла для обмазки сковород 2 ст. л. • Варенья 600 г без сиропа

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Хорошенько стереть 4 столовые ложки мелкого сахара с цедрой, стертой с одного лимона; добела взбить 4 желтка с растертым с цедрой сахаром, всыпать 3 столовые ложки муки и снова взбивать. Затем прибавить 1 столовую ложку растопленного чуть теплого масла, размешать и развести 2 столовыми ложками сливок.

В это же время отдельно взбить в густую пену 4 белка и положить из них немного в приготовленное тесто; хорошенько размешать, потом выложить все белки вдруг и тогда уже не взбивать, а только недолго поднимать всю массу ложкой снизу вверх.

Затем разогреть масло на железном листе с загнутыми краями, выложить на него всю массу, разровнять и поставить на несколько минут в духовую печь.

Дать хорошенько зарумяниться, вынуть из печи, разрезать на две части, на одну наложить варенья без сока, а другую осторожно поднять ножом и покрыть ею половину, намазанную вареньем.

Наконец, вырезать из бумаги кружок величиной в плоскую тарелку, слегка наложить на пирог, вырезать и закруглить его по бумаге, убрать сверху вареньем, или осыпать сахаром или вареными засахаренными фруктами и подавать.

309. Бисквиты

Яиц 8 Сахара 8 ч. л. Муки картофельной 8 ч. л. • Цедры с 1 лимона

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Взбить желтки с мелким сахаром, смешанным с лимонной цедрой; взбивать пока не побелеют и не поднимутся; понемногу всыпать в желтки картофельную муку и хорошенько размешать. Потом взбить до густой пены белки; сначала положить их в желтки немного и размешать, а потом выложить все, не переставая взбивать их; затем всю эту массу осторожно размешать ложкой, поднимая снизу вверх.

Тогда приготовить железный лист и разложить на него лист или 2, сколько потребуется, бумаги. Затем сделать корнет (бумажную воронку), обрезав снизу конец, держать эту воронку над бумагой, разложенной на железном листе, и складывать в воронку тесто, выпуская его вниз и выделывая бисквиты отдельно один от другого.

Потом посыпать их сахаром, поставить в духовую печь, в вольный дух, и зарумянить. Наконец, вынуть бисквиты, дать им остынуть на бумаге и убрать ими пирожное из взбитых сливок.

♦ Примечание. Бисквиты следует осторожно снимать с бумаги ножом.

310. Бисквитный венский пирог с глазурью (вроде кондитерского)

Яиц 8 Сахара 5 ст. л. Цедры с 1 лимона • Муки 5 ст. л. • Масла растопленного 1½ст. л. • Варенья или яблочного мармелада 200 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Сначала приготовить легкое бисквитное тесто следующим способом: взять 8 яиц, отделить белки от желтков и 8 желтков взбить добела с 5 ложками сахара, прибавив в них натертую цедру с 1 лимона. Затем всыпать 5 столовых ложек муки, 1 ½ ложки растопленного тепловатого масла и все хорошенько размешать; тогда взбить в самую густую пену 8 белков, осторожно выложить их в общую массу и размешать, легко поворачивая ложкой всю массу снизу вверх. Наконец, приготовить железный лист, вырезать два или три кружка из

бумаги такой величины, какой желают иметь пирог, намазать их маслом и положить на приготовленный лист; наложить на них массы и, поставив в духовую печь в вольный дух, дать хорошенько запечься и зарумяниться.

Тогда вынуть, осторожно снять каждый пласт с бумаги, намазать один из них вареньем или яблочным мармеладом, потом наложить на него другой пласт, а если пирог в три кружка, намазать вареньем и второй пласт, наложив на него третий. Обровнять хорошенько кругом, чтобы изо всех пластов составился ровный круг, сложить на блюдо, облить сверху и с боков глазурью, убрать сверху вареньем или цукатами из апельсина и лимона, поставить на теплое место и дать обсохнуть глазури.

Подавая пирог к столу, можно убрать его еще более посредством прибавки сверху какого-нибудь сиропа или желе.

311. Глазурь для бисквитного пирога

Самого мелкого сахара просеянного 5 ст. л. Белок яичный 1

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Просеять сквозь сито 5 столовых ложек сахара и положить один самый свежий белок; мешать ложкой сахар с белком до тех пор, пока масса сгустеет, сделается гладкой, поднимется и побелеет. Тогда выложить ее на середину пирога, ровно размазать и сравнять верх, осторожно и разом проводя ножом, чтобы было ровно; потом смазать кругом бока, сравнять массу с верхом и поступать, как сказано выше.

Можно в эту глазурь положить несколько (5 или б) капель лимонного сока или душистого масла, но это – для желающих.

♦ Примечание. Глазурь надо стараться вести по верху пирога одним разом; иначе она может смешаться с крошками, и в таком случае, когда глазурь застынет, на верху его будут заметны черные пятна от крошек теста.

312. Бисквитный рулет

Яиц 5 Мелкого сахара 5 ст. л. Ванили ⅓ палочки • Муки 4 ст. л. • Масла растопленного 1½ ст. л. • Сливок 2 или 3 ст. л. • Масла для смазки листа 1½ ст. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Взбить добела 5 желтков с 5 столовыми ложками мелкого сахара, всыпать толченую ваниль, размешать, затем всыпать 4 ложки муки и опять мешать, прибавляя в это время 1 ½ столовой ложки тепловатого растопленного масла и 3 ложки сливок.

Тогда взбить в самую густую пену 5 белков, сначала положить их немного в приготовленное тесто и осторожно размешать; потом выложить все вдруг и размешивать не спеша, осторожно, поднимая массу ложкой снизу вверх. Бисквитное тесто готово.

Между тем приготовить железный лист, разогреть его и

смазать маслом, выложить все приготовленное тесто, разровнять, поставить в горячую духовую печь и дать ему хорошо запечься и зарумяниться, но не засушить его.

Бисквитный пирог поспевает в 15 или 20 минут. Когда бисквитный пласт видимо пропекся и зарумянился, выдвинуть его, поставить на край плиты и скорее, пока горяч, намазать толстым слоем варенья или яблочного мармеладного пюре и завернуть рулетом; потом обровнять с краев или нарезать кружками, сложить на блюдо и подавать.

♦ Примечание. Завертывать в рулет бисквитный пласт непременно надо горячим: иначе он раскрошится.

313. Бисквитный каравай

Яиц 12 Сахара 400 г Цедры или немного (зерен 10) кардамона • Муки 100 г • Муки картофельной 100 г • Масла для смазки формы 50 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Взбить 12 желтков с 200 г сахара; всыпав туда цедры с одного лимона, или немного толченого кардамона, взбивать, пока желтки не побелеют и не сгустятся.

Всыпать сперва 100 г пшеничной муки и хорошенько размешать, затем 100 г картофельной муки и опять хорошенько размешать; наконец, взбить все 12 белков с 200 г мелкого сахара, выложить их в общую массу ложкой снизу вверх. Потом приготовить форму, вымазать кругом внутри маслом, сложить тесто и, поставив в горячую печь, дать ровно запечься и зарумяниться.

Этому бисквитному караваю надо сидеть в печи 1 час или 1 часа.

Когда каравай готов, выложить его из формы и подавать как есть цельным, обсыпав мелким сахаром, или нарезать на куски.

♦ Примечание. К нему подают варенье или сироп.

314. Пирожное сливочное с бисквитами

На 6 или 8 персон: *Сливок хороших густых 1 л Сахара 200 г Ванили толченой ⅓ палочки • Варенья 200 г*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Взбить венчиком сливки в холодном месте, прибавляя понемногу мелкого сахара, смешанного с толченой ванилью. Потом выложить горою на блюдо, вложить в разные места бисквиты, украсить все в разных местах вареньем, обложить кругом бисквитами и подавать.

♦ Примечание. Это пирожное можно делать и шоколадным, т. е. вместо ванили всыпать 100 г тертого шоколада и поступать, как сказано выше.

315. Бисквитные шоколадные булочки

Желтков яичных 7 Сахара мелкого 100 г Белков 10 • Картофельной муки 1 стакан

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Взбить добела 7 желтков с 100 г мелкого сахара; когда готовы, то, не переставая их взбивать, всыпать понемногу 1 стакан картофельной муки и хорошенько размешать, чтобы масса была ровная, гладкая.

Затем взбить в густую пену 10 белков и сначала положить из них 2 ложки в желтки и размешать, а потом – и все, не переставая мешать и слегка поднимая ложкой массу снизу вверх.

Когда тесто готово, взять железный лист, наложить на него лист бумаги, намазанный воском, и накладывать ложкой круглые булочки какой желают величины; потом поставить их в духовую печь в легкий дух, а когда поднимутся и пропекутся, т. е. минут через 15 и даже ранее, смотря по величине их; вынуть, не снимая с листа, обмазать шоколадной глазурью, дать подсохнуть в тепловатом месте, снять каждую ножом, осторожно сложить на блюдо и подавать.

♦ Примечание. Если кто желает, то перед подачей к столу, каждую булочку можно надрезать сбоку и положить в середину каждой немного варенья или же яблочного мармелада.

316. Яблочный мармелад для пирожного

Яблок кисло-сладких 10 Цедры с 1 лимона Сахара мелкого 200 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Обрезать кожицу с 10 кисло-сладких яблок, сложить их в кастрюлю целиком или нарезав пополам, влить 2 ложки холодной воды, прикрыть крышкой и поставить варить на легкий огонь. Когда яблоки хорошо уварятся до мягкости, выложить их на решето и протереть.

Затем всыпать в кастрюлю или в тазик (употребляемый для варенья) 200 г мелкого сахара, влить 3 столовые ложки воды, дать сахару разойтись и раз вскипеть, выложить в него протертые яблоки, всыпать стертую с лимона цедру и поставить варить, пока яблоки не примут надлежащей густоты. Когда мармелад готов, сложить в тарелку, остудить и употреблять, как сказано выше, при смазывании рулета (§ 312).

317. Меренги

Белков 6 Сахара мелкого просеянного 8 ст. л. Сливок густых 1 ½ стакана • Мараскина [9] 1 ч. л. или ванили ½палочки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Взбить очень густо б белков, всыпая в них понемногу 4 столовые ложки самого мелкого сахара, не переставая однако в то же время взбивать венчиком белки. Когда они будут круто взбиты, то брать их ложкой и класть на вощеную бумагу, разложенную на железном листе, отдельно одна от другой, придавая каждой форму перерезанного пополам перевернутого яблока.

Посыпать сверху мелким сахаром сквозь чайное ситечко и сейчас же поставить в духовую печь в умеренный жар на

несколько минут. Между тем взбить на льду 1 ½ стакана густых сливок с 4 столовыми ложками мелкого сахара, прибавив туда же 1 чайную ложку мараскина или ½ палочки толченой ванили. Вынимать меренги, как только пожелтеют, а перед самой подачей к столу положить на каждую половинку немного взбитых с мараскином или ванилью сливок, а другой половинкой слегка прикрыть. В них можно класть и варенье. Если раньше положить битые сливки или варенье, то меренги размокнут.

318. Миндальные колечки

Сладкого миндаля 200 г Мелкого сахара 200 г Белков 2 • Сока лимонного 1 ч. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Обварить миндаль кипятком, накрыть крышкой, дать постоять ½ часа, потом очистить его от кожицы, вытереть досуха, исшинковать вдоль каждую миндалину, разложить на бумагу и немного подсушить. Затем приготовить самого мелкого сахара, просеять сквозь сито, положить на него 2 самых свежих белка и мешать ложкой или лопаткой до тех пор, пока вся масса не загустеет и не поднимется пеной.

Тогда влить 1 чайную ложку лимонного сока, еще немного подбить, всыпать высушенный шинкованный миндаль, размешать и разделить всю эту смешанную массу на равные кучки.

Между тем приготовить лист бумаги, смазать его воском и, взяв одну кучку миндальной массы, выделать из нее на листе кольцо какой величины желают и так продолжать делать кольца, пока все не будут готовы.

Тогда наложить этот бумажный лист с колечками на железный лист, поставить в духовую печь, в легкий дух, и дать им обсохнуть, но не зарумяниться. Когда колечки будут готовы, снять их с листа и переложить на блюдо.

319. Миндальные лепешки

Сладкого миндаля 200 г Горького миндаля 15 зерен Мелкого сахара 200 г • Белков 4 • Цукатов или варенья без сирот 200 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Смешать сладкий и горький миндаль вместе, обварить кипятком, накрыть крышкой и дать несколько минут постоять; потом очистить его, вытереть досуха и немного подсушить в теплом месте; истолочь в каменной или медной ступке, прибавляя понемногу 1 белок.

Когда весь миндаль будет истолчен, смешать его с 200 г мелкого просеянного сахара; 3 белка взбить в густую пену и смешать с толченым миндалем. Между тем приготовить навощенный лист бумаги, разложить его на железном листе и брать ложкой смешанную миндальную массу, раскладывая равными кучками и обравнивая их кругом; в середину каждой лепешки положить по четырехугольному кусочку цуката или по

ягодке варенья, поставить лист в духовую печь, дать пирожному запечься и подсохнуть. Они поспевают в 10 или 15 минут.

Когда готовы, вынуть осторожно, снять каждую лепешку с бумаги ножом и переложить на блюдо.

♦ Примечание. Эти лепешки могут долго сберегаться в сухом месте и не теряют своего вкуса. Их также можно подавать и к кофе.

320. Пирожное миндальное

Миндаля 400 г сладкого и 15 зерен горького Мелкого сахара 400 г Корицы толченой 12 г • Яиц 20 • Масла для формочек 100 г • Сухарей толченых 3 ст. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Обварить кипятком миндаль, дать ему постоять под крышкой ½ часа, потом очистить от кожицы, истолочь, смешать с 400 г сахара, 12 г толченой корицы и 10 желтками. Все хорошенько мешать ½ часа в одну сторону; потом густо взбить 10 белков, смешать все вместе и слегка размешать.

Тогда приготовить небольшие формочки, вымазать их маслом и, обсыпав толчеными сухарями, класть в каждую приготовленного теста до половины формы, потому что оно очень поднимется, и тотчас поставить на несколько минут в духовую печь в вольный дух.

Как только пирожное приметно поднимется и зарумянится, вынуть его из печи, выложить из формочек, посыпать мелким сахаром и подавать.

321. Слоеные пирожки с вареньем или яблочным мармеладом

Муки 400 г Воды сырой 1 стакан Желток 1 • Масла 300 г • Яйцо цельное для смазки сверху пирожков 1 • Варенья 400 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Приготовить из означенной пропорции тесто (Здесь означена только пропорция припасов для слоеного теста; а как собственно делать такое тесто, об этом смотри пирог из слоеного теста (§ 102)).

Раскатать его в тонкий пласт, формой или стаканом наделать кружков, наполовину цельных, круглых, а на другую половину – с круглыми вырезками в середине; тогда сложить их по два вместе так, чтобы цельный кружок был внизу, а с вырезкой – сверху.

Обмазав каждый сложенный пирожок яйцом и положив их на железный лист особо один от другого, поставить в духовую печь минут на 20, т. е. пока пирожки не испекутся и не зарумянятся.

Тогда вынуть, положить какого угодно варенья в отверстие каждого из них и подавать к столу.

♦ Примечание. Можно из этого же теста делать и четырехугольные пирожки. Тогда надо раскатать тесто в самый тонкий пласт, сложить на железный лист, смазать сверху яйцом, обозначить ножом равные со всех сторон четырехугольники или

нарезать их и поставить на несколько минут в духовую горячую печь.

Когда зарумянятся, вынуть, намазать один четырехугольник вареньем или яблочным мармеладом, накрыть другим четырехугольником и продолжать так, пока все пирожки не будут готовы. Затем сложить их на блюдо, посыпать мелким сахаром и подавать.

322. Шоколадное пирожное в форме

Муки картофельной ½ стакана Муки пшеничной ½ стакана Мелкого сахара ½ стакана • Масла сливочного 1 ст. л. • Молока 3 стакана • Шоколада 50 г • Яиц 6 • Масла на форму 1 ст. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Хорошенько размешать ¼ стакана картофельной муки, ½ стакана пшеничной и ½ стакана мелкого сахара с 1 столовой ложкой хорошего масла, развести все 3 стаканами молока, всыпать 50 г тертого шоколада, поставить вариться на плиту и неотступно мешать, пока вся масса не загустеет. Тогда отдельно взбить б желтков и выложить в тесто; потом взбить до густой пены б белков и тоже выложить в тесто.

Между тем приготовить намасленную форму, выложить в нее все тесто разом, но чтобы форма на 2 пальца не была полна.

Все это немедленно поставить в умеренно горячую духовую печь (на 20 минут), а когда поднимется и зарумянится, осторожно вынуть не тряся, посыпать сверху мелким сахаром и скорее подавать к столу в форме, чтобы не опало.

323. Шоколадная глазурь

Мелкого сахара 1 стакан Белок яичный 1 Шоколада 2 ст. л. • Лимонного сока ¼ чайной ложки, т. е. несколько капель

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Один стакан самого мелкого сахара, просеянного сквозь волосяное сито, смешать с 1 белком, размешать ровно до гладкости и потом взбивать до белой пены, прибавляя понемногу 2 столовые ложки тертого шоколада.

Взбивать, пока масса не поднимется и не загустеет; тогда влить ½ чайной ложки лимонного сока, размешать осторожно ножом или лопаткой, ровно намазать смесью бисквитные булочки и дать им обсохнуть в теплом месте.

♦ Примечание. Во всех случаях, где в пирожные входят яйца, непременно надо соблюдать, чтобы они были самые свежие, белок густой и хорошо взбиты как белок, так и желток, потому что удача или неудача пирожного приготовленного на взбитых яйцах, непременно зависит от их свежести и хорошей взбивки. Иначе пирожное выйдет или с завалом, плоское, или вовсе не поднимется.

324. Яблочный зефир

Яблок средней величины, лучше кислых, 1 ˚Сахара 400 г Белков

яичных 4 • Цедры с 1 лимона

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Испечь все яблоки и протереть сквозь решето; взять из них ровно 400 г протертых, смешать с 400 г мелкого сахара, потом взбить в густую массу 4 белка, смешать с протертыми яблоками и всыпать цедры с 1 лимона; взбивать на льду, пока вся масса не побелеет и не загустеет.

Между тем заранее приготовить небольшие четырехугольные бумажные коробочки из вощеной бумаги, наложить в них этой массы, поставить на железный лист и тотчас в духовую печь, в самый легкий дух, на несколько минут; кода поднимутся, зарумянятся и подсохнут, осторожно вынуть их из бумажных коробочек, обведя каждую по краям ножом, сложить на блюдо и подавать, посыпав сверху мелким сахаром.

325. Яблочные зефиры другим способом

Кисло-сладких яблок 10 или 12 Сахару мелкого 1 стакан Цедры с 1 лимона • Белков яичных 4 • Сливок густых 2 стакана • Варенья 200 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Испечь яблоки до совершенной мягкости, протереть сквозь решето, взять этого пюре ровно 1 стакан, стереть хорошенько добела с ½ стакана мелкого сахара и всыпать цедру с 1 лимона, стертую на терке.

Потом взбить белки и смешать с протертыми яблоками; наконец взбить 2 стакана сливок, всыпав в них понемногу ½ стакана остального сахара, и все вместе смешать. Взбивать на льду, пока масса совершенно не загустеет; тогда выложить ее ложкой на блюдо горою, украсить вареньем, сверху обложить бисквитами и подавать к столу.

326. Лепешечки из корицы

Сладкого миндаля 200 г Горького миндаля 7 зерен Белков яичных 8 • Сахара 400 г • Корицы 25 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Обварить кипятком сладкий и горький миндаль, дать постоять под крышкой ½ часа, снять кожицу и истолочь его очень мелко; смешать с 2 белками, всыпать 400 г мелкого сахара, 25 г толченой корицы и хорошенько все размешать.

Наконец прибавить в эту массу 6 белков, один за другим, размешать, приготовить железный лист, наложить на него навощенный лист бумаги и класть лепешечки ложкой, давая им круглый или продолговатый вид; поставить в духовую печь, в легкий дух, и дать подсохнуть. Лепешечки поспевают в несколько минут. Тогда осторожно снять их с бумаги ножом и сложить на блюдо.

327. Пудинг из риса и яблок

Риса 200 г Яблок 10 шт. (средней величины) Молока 3 стакана •

Сахара мелкого 500 г • Ванили ½ палочки • Яиц 8 штук

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Вымыть рис в холодной воде, сложить в кастрюлю, залить 3 стаканами цельного молока, всыпать 200 г сахара и толченую ваниль, размешать хорошенько и варить до совершенной густоты. В то же время испечь яблоки, протереть их сквозь решето, смешать только с 200 г сахара и сложить в отдельную посуду.

Когда рис будет готов, взять огнеупорное блюдо, положить слой риса и сверх его слой протертых яблок, продолжая поступать так до конца.

Затем отделить 8 белков (желтки совсем не нужны), взбить их со 100 г сахара в густую пену и, облив ими весь пудинг, поставить его в духовую печь на несколько минут. Когда белки зарумянятся, значит, пудинг готов.

♦ Примечание. К нему подают сырые сливки.

328. Тыквенный сладкий пирог

На 6 персон: *Тыквы средней величины ½Столового масла 100 г Яиц 4 • Сливок 1½чашки • Сахара мелкого 1 чашку • Сливочного масла 1 ст. л. • Сливок и сахара для подачи к столу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Очистить ½ тыквины от семян, разрезать на куски, сложить в кастрюлю, положить 100 г масла и поставить жариться в духовую печь до мягкости, поворачивая постоянно куски; затем вынуть их и тотчас горячие протереть сквозь решето. Когда будут протерты, положить взбитых с сахаром 4 желтка, влить 1 ½ чашки сливок и 1 столовую ложку сливочного масла (растопленного); смешать все вместе.

Потом взбить белки, вылить их в эту смесь, размешать осторожно и, сложив все в намазанную маслом посуду, усыпать сухарями и поставить в духовую печь на ½ часа. Подавать к столу в форме.

♦ Примечание. Сахар и сливки подаются отдельно.

329. Испанский ветер

Белков яичных 10 Мелкого сахару 200 г Муки картофельной 1 ст. л. • Толченой ванили ⅓ палочки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Взбить белки в густую пену, прибавить 1 столовую ложку картофельной муки и толченую ваниль; затем просеять сквозь сито 200 г сахара, высыпать в белки, размешать (но не взбивать более) и в ту же минуту ложкою скорее класть кучками на железный лист, намазанный слегка маслом, и вставить его как можно скорее в духовую печь, в легкий дух, пока сахар в белках не растаял. В печи держать, пока все совершенно не высохнут; тогда осторожно снять каждую ножом и, сложив на блюдо, подавать.

♦ Примечание. Кто любит, можно вместо картофельной муки

положить 1 столовую ложку до мягкости истолченного сладкого миндаля и поступать, как сказано.

330. Пуховая каша

На 6 персон: *Крупы гречневой крупной 800 г Ванили 1 палочку Сливок сырых 1½ стакана • Яичных желтков 2 шт. • Сахару 200 г • Шоколаду 100 г • Сливочного масла 1 ст. л.*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Сварить крутую гречневую кашу, прибавить при заваривании 1 столовую ложку сливочного масла, посолить немного, хорошенько размешать, поставить в духовую печь и дать ей упреть докрасна.

Когда будет готова, вынуть из печи, снять верхнюю корку (она не нужна) и протирать кашу через решето (самое редкое) прямо уже на блюдо. Решето не должно давить на протираемую кашу (его надо держать или положить на что-нибудь повыше, чтобы между ним и блюдом было значительное пространство). Каша должна лежать горкой (червячками). Когда она вся уже будет протерта, осыпать ее сверху мелко истолченным шоколадом, отнюдь не мешая, чтобы не испортить ее вида.

Затем взбить 2 желтка с сахаром и мелко истолченной палочкой ванили и вылить их в сырые сливки, хорошенько размешав ложкой. Каша и вышеупомянутые сливки с желтками подаются к столу отдельно холодными.

♦ Примечание. Протирать кашу долго трудно, а потому советую: во-первых, протирать ее горячую и не выкладывая ее всю на решето, а беря ложкой понемногу, и во-вторых, начать приготовлять ее по крайней мере за ½ ч. до обеда.

331. Картофельный сладкий пирог

Яиц 10 штук Сахару мелкого 2 чайные чашки Картофельной муки 1½чашки • Лимон 1

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Отделить желтки от белков, растереть их с сахаром добела, стереть на терке цедру с одного лимона и всыпать туда; мешать все это понемногу, присыпая картофельную муку; потом выжать туда же сок из 1 лимона.

Затем взбить отдельно из белков пену, смешать все вместе со взбитыми уже желтками, осторожно размешать, выложить в форму и поставить в вольный дух на ½ часа. Этот пирог подается в форме.

♦ Примечание. К этому пирогу можно подать малиновый сироп.

332. Пирожное из сметаны

Самой свежей сметаны 5 ст. л. Пшеничной просеянной муки 5 ст. л. Яиц 5 • Сахара 4 ст. л. • Масла для обмазки сковороды 1 ½ ст. л. • Варенья 400 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Хорошенько растереть 5 столовых ложек

сметаны с 5 столовыми ложками муки; 5 желтков взбить добела с 2 ложками мелкого сахара, выложить их в сметанное тесто и хорошенько размешать.

Потом взбить в густую пену 5 белков с остальными 2 ложками сахара, выложить их в общую массу, хорошенько размешать и подбить. Тогда приготовить большую глубокую сковороду, намазать холодную маслом, сложить в нее приготовленное тесто и поставить на ½ часа в духовую печь.

Когда пирожное поднимется и зарумянится, вынуть и сложить на блюдо; выложить сверху на пирожное 400 г варенья, разровнять по всемуи подавать.

333. Марципан

Масла сладкосливочного 400 г Сахара мелко истолченного 800 г Муки просеянной 400 г • Миндаля столового 400 г • Горького миндаля 10 зерен • Воды розовой рюмки • Белков 3 • Варенья из крупных фруктов 200 г • Варенья ягодного 200 г • Цукатов лимонных или апельсиновых 400 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Вначале сделать рассыпчатое тесто следующим способом: взять 400 г хорошего сливочного масла и добела тереть его ½ часа с 400 г мелкого сахара. Потом всыпать понемногу 400 г муки, не переставая тереть, пока масса не сделается совершенно гладкой и мягкой; тогда раскатать тесто толщиной в ½ маленького пальца и сделать 3 кружка: два равные, а третий на палец шире в объеме кругом.

Приготовить противень, посыпать чуть-чуть мукой, как пылью, положить на него сделанные кружки, поставить в духовую печь, в самый легкий дух, на 5 или 8 минут, чтобы только немного подсохли; тогда вынуть лист и сделать рант из миндаля, поступая следующим способом: взять 400 г сладкого миндаля и 10 зерен горького, обварить кипятком, дать постоять несколько минут под крышкой, очистить с него кожицу, мелко истолочь до мягкости, прибавляя понемногу ½ рюмки розовой воды, и так продолжать толочь и тереть его вокруг ступки 1 час.

Потом всыпать понемногу 400 г мелко истолченного и просеянного сахара, не переставая тереть. Наконец взбить в густую пену 3 белка, смешать с миндалем и сделать из него рант так: выложить приготовленный толченый миндаль на стол и сложить его в длинную ровную полоску толщиной в один, а шириной в два пальца. Тогда намазать середину самого большого кружка каким-нибудь вареньем и разровнять, оставив по краям столько места, чтобы его обложить рантом. Закрыть варенье другим пластом, меньшим, и намазать его вареньем; потом наложить сверху последний кружок, или пласт. Обложить все кругом длинной полоской, или рантом, из миндаля так, чтобы

она лежала на краю первого кружка (Края первого кружка надо прежде намазать белком, а потом класть миндальный рант.), кругом же обогнуть ею два следующие на ½ пальца выше и опять поставить в вольный дух на 5 минут, чтобы миндаль только немного зарумянился и сделался желтоватого цвета. Тотчас вынуть, осторожно сложить на блюдо, чтобы не поломать, и нарядно уложить верх фруктовым вареньем из груш или слив, прибавляя и ягодного. Можно сделать фигуры из цукатов апельсиновых или лимонных.

♦ Примечание. Кто желает, можно этот марципан намазать сверху глазурью, подсушить и уже потом класть варенье и убирать его.

334. Марципан (в один кружок)

Пропорция вся та же, как для теста, так и миндаля, но только марципан можно сделать гораздо более в объеме. Подсушить кружок и обложить рантом из миндаля на 1 палец выше теста, обмазав края кружка прежде белком. Затем поставить на 5 минут в духовую печь, вынуть, сложить на блюдо и понаряднее убрать вареньем и цукатами. Кто желает, можно его покрыть глазурью и потом украшать вареньем.

335. Маседуань из свежих фруктов

На 12 и более персон: *Дыню небольшую самую свежую 1 Груш и яблок по 5 Слив 15 • Апельсинов 5 • Ренклодов (сладкой крупной сливы) 10*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Все вышеперечисленные плоды вымыть и обсушить. Отделив дыню от корки, изрезать небольшими кусочками; апельсины нарезать кружками, сняв с них кожу; ренклоды, землянику, виноград и вишни подготовить, уложить горкой на блюдо, посыпать немного мелким сахаром, вынести в холод, а яблоки и груши очистить от кожи и нарезать в кружки.

Между тем сварить сироп из 2 стаканов мелкого сахара и ½ стакана воды, положив в него срезанную цедру с 1 лимона; сироп прокипятить, чтобы был чист и прозрачен; потом снять, вылить в особую широкую фарфоровую посуду, опустить в него на несколько минут кружки я блок, груш и сливы, вынуть их на тарелку, а сироп посредственно остудить и окончательно приготовить маседуань, как следует, т. е. принести готовые фрукты и красиво разложить по желанию яблоки, апельсины, груши, дыню, землянику, сливы, виноград, вишни и ренклоды. Надо стараться укладывать их горой в хрустальную вазу или на глубокое блюдо, потом залить все сверху сиропом и поставить в холодное место до обеда. Перед самым обедом убрать его вышесказанным вареньем или каким другим, какое случится дома, и подавать к столу.

♦ Примечание 1. Можно и не придерживаться указанных здесь фруктов, а употреблять какие случатся, смотря по времени года, но все же поступать, как сказано, с сиропом и непременно украшать маседуань вареньем и подправлять собственным соком.

♦ Примечание 2. У кого есть персики и абрикосы, тот может отлично употреблять их в маседуань; но так как они очень редки и дороги, то легко обойтись и без них.

Раздел IX Компоты и кисели

336. Компот из груш или яблок с черносливом

Груш или кисло-сладких яблок 10 штук средней величины Гвоздики головок 20 и более Корицы небольшой кусочек в 4,5 см • Сахара 1 ½ стакана • Воды 2 стакана • Сока и цедры с 1 лимона • Чернослива 400 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Очистить от кожицы груши или яблоки; если они очень велики, то перерезать пополам.

Воткнуть в них по 2 или 3 гвоздики; взять стакана сахара, залить его 2 стаканами воды, положить цедру, срезанную с одного лимона, кусок корицы и дать прокипеть раза два.

Потом сложить в этот отвар яблоки или груши, вскипятить их раза два или три, поливая с ложки отваром, в котором варятся, и осторожно поворачивая, но не допускать, чтобы яблоки разварились. Когда яблоки или груши готовы, осторожно вынуть их ложкой и сложить в приготовленное глубокое блюдо, а взвар процедить, всыпать в него 1 стакан сахара и, выжав сок из одного лимона, варить, т. е. дать хорошенько провариться и прокипеть раза три.

Между тем тщательно вымыть чернослив, сложить его в особую кастрюльку или чашку, залить кипятком, накрыть крышкой и дать стоять на теплом месте ½ часа; потом, когда он будет достаточно мягок, откинуть его на сито, чтобы стекла вода, и уложить между вареными приготовленными яблоками. Когда сироп будет готов, вылить его горячим на яблоки и чернослив,

остудить и подавать к обеду холодным.

337. Компот из апельсинов

Апельсинов крупных 5 Сахара 1 ½ стакана Рому 1 ст. л. • Цедры с 1 апельсина • Воды ½ стакана

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Очистить от кожицы и белой мякоти все 5 апельсинов, изрезать в кружки, вынуть зерна и разложить на тарелку, осыпав каждый ряд мелким сахаром. Когда все апельсины будут нарезаны в кружки и обсыпаны мелким сахаром, спрыснуть их одною столовой ложкой рома и, насколько позволяет время, поставить в холодное место, чаще поливая сиропом, который образуется от их сока с сахаром.

Потом взять тонко срезанную цедру с одного апельсина, исшинковать ее, смешать с 1 стаканом сахара, сложить в тазик, в котором варят варенье, залить ½ стакана воды, хорошенько вскипятить раза три, чтобы сахар ровно распустился, вылить в особую посуду и остудить. Когда совершенно остынет, тогда перед обедом или перед самой подачей компота залить апельсины вареным сиропом, не вынимая цедры, и так подавать.

338. Компот из дыни

Дыню зрелую небольшую 1 Сахара 1 ½ стакана Воды ½ стакана • Белого имбиря толченого – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Срезать корку с дыни, нарезать мякоть на небольшие четырехугольные кусочки, посыпать ½ стаканом сахара, сложить в глубокую посуду, накрыть крышкой и, встряхнув несколько раз, чтобы все кусочки обвалялись в сахаре, поставить в холодное место.

Затем сварить сироп из 1 стакана воды, хорошенько прокипятить, выложить куски дыни в вазочку или глубокое блюдо, залить горячим сиропом, остудить и в свое время подавать.

♦ Примечание. К дыне непременно подают отдельно истолченный имбирь.

339. Компот из слив

Слив хороших штук 30, 40 или 5 ˚Сахара 1 стакан Воды 1 стакан • Ванили ½палочки или цедры лимонной с ½лимона

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Сливы перебрать и вымыть, наколоть каждую в нескольких местах деревянной спичкой, сложить в глубокую посуду, залить кипятком и дать постоять!4 часа. В это же время сварить сироп из 1 стакана сахара и 1 стакана воды, прибавив небольшой кусочек ванили или лимонной цедры, и хорошенько прокипятить, чтобы он был чист и прозрачен. Тогда слить воду со слив, снять с них кожицу и, залив все сливы горячим сиропом, поставить их в холодное место, остудить и подавать. ♦ Примечание. Кто желает, можно вскипятить сливы в

сиропе, но только один раз, затем вылить в глубокую посуду и остудить.

340. Компот из черной смородины и вишен

На 6 и более персон: *Смородины 1,2 кг Вишен 400 г Сахара мелкого 200 г • Сока лимонного 1 ч. л. • Картофельной муки ½ ст. л.*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Перебрать смородину, вишни и перемыть их в холодной воде; между тем отделить 600 г черной смородины, сложить в особую кастрюлю, залить ее водой настолько, сколько ягод; разварить совершенно и процедить. Затем сложить в особую кастрюлю остальные 600 г смородины и 400 г вишни, залить процеженным смородиновым взваром, поставить варить, прибавляя по 1 ложке сахара, мешать и влить 1 чайную ложку лимонного сока. Когда весь сахар хорошо уварится с ягодами, тогда взять на блюдце ½ столовой ложки картофельной муки, прибавить немного холодного ягодного взвара, размешать и растереть, чтобы не было комков. Потом, когда компот, уже заправленный сахаром, закипит, вылить в него разведенную картофельную муку, размешать, дать прокипеть раза два-три, вылить в глубокую посуду, остудить и подавать к столу холодным.

341. Компот из разных ягод

Разных ягод сколько нужно – 800 млн 1200 г Сахара 1 ½ стакана Воды 1 стакан

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Ягоды, какие угодно, очистить от стебельков и отобрать от порченных, чтобы вычищенных было около килограмма. Тогда сварить сироп, т. е. взять 1 ½ стакана сахара, 1 стакан воды и хорошенько вскипятить несколько раз. Потом горячим облить все приготовленные ягоды, вынести компот в холодное место и оставить до обеда.

342. Компот из сушеных плодов

На 6 и более персон по 100 г: *Яблок сушеных Груш Чернослива • Вишен • Кишмишу • Шепталы • Винных ягод • Корицы кусочком 1 г • Сахара 100 г*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Перемыть в теплой воде раза 3 все приготовленные сушеные плоды для компота; сложить их в одну кастрюлю, налить 2 ¼ стакана воды, прибавить кусочек корицы, закрыть и поставить варить до мягкости. Потом отставить, дать им остынуть, слить с них взвар, процедить, прибавить в него 100 г сахара, вскипятить, слить и остудить совершенно. Затем все вареные плоды уложить на глубокое блюдо, залить остуженным сиропом и оставить в холодном месте.

343. Кисель клюквенный

На 6 и более персон: *Клюквы хорошей 2 больших стакана Воды 4*

стакана Цедры с 1 лимона • Сахара мелкого 200 г • Картофельной муки 4 полные ст. л. • Соку лимонного для цвета 1 ч. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Вымыть клюкву в холодной воде, протолочь и протереть совершенно, приливая холодной воды так, чтобы всего сока было не более 5 стаканов. Из них 4 стакана влить в особую кастрюльку, всыпать 200 г сахара и опустить туда цедру, срезанную с 1 лимона, влить 1 чайную ложку лимонного сока, размешать, поставить варить и дать закипеть. Между тем взять 4 столовые ложки картофельной муки, развести их оставшимся стаканом клюквенного сока и хорошенько размешать, чтобы не было комков. Когда сироп хорошо закипит, понемногу вливать хорошо разведенную картофельную муку в кипящий взвар и мешать или взбивать так, чтобы не было комков и чтобы взвар загустел ровно. Дать прокипеть один или два раза, потом снять с плиты, вынуть прочь цедру, ополоснуть холодной водой форму, выложить в нее кисель, остудить, а при подаче на стол выложить из формы на блюдо.

♦ Примечание. К киселю особо подаются мелкий сахар и сливки.

344. Кисель яблочный

На 6 и более персон: *Яблок кисло-сладких 5 крупных или 10 средней величины Воды холодной 5 стаканов Цедры с 1 лимона • Сахара 200 г • Сока лимонного 1 ч. л. • Корицы кусочком 2 г • Картофельной муки 4 ст. л.*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Изрезать на мелкие куски яблоки так, как они есть, с кожицей, сложить в кастрюлю, залить пятью стаканами холодной воды, прибавить 2 г корицы, цедру, срезанную с одного лимона, и варить яблоки, пока они не разварятся.

Тогда процедить и протереть их сквозь сито; отмерить 4 стакана в кастрюлю и всыпать туда 200 г сахара, если яблоки очень кислы, а в противном случае можно положить и меньше сахара, по вкусу.

Потом поставить на плиту варить, прибавив для лучшего цвета одну чайную ложку лимонного сока.

Между тем остальным стаканом яблочного взвара развести картофельную муку, размешать и, когда взвар закипит и сахар совершенно разойдется, понемногу вливать туда разведенную картофельную муку и неотступно мешать, пока кисель хорошо не прокипит и ровно не загустеет. Тогда сполоснуть форму холодной водой, выложить туда кисель, остудить в холодном месте, а перед обедом выложить из формы на блюдо.

♦ Примечание. К нему подают мелкий сахар и сливки.

345. Кисель молочный

На 6 и более персон: *Молока цельного 5 стаканов Миндаля горького 50 г Сахара 5 ст. л. • Муки картофельной 5 ст. л.*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Обварить кипятком, очистить и мелко истолочь миндаль, приливая по одной ложке воды; затем смешать весь толченый миндаль с четырьмя стаканами цельного молока и пятью столовыми ложками сахара, поставить варить и дать хорошенько прокипеть.

Потом остальным стаканом молока развести картофельную муку и хорошенько размешать; когда молоко с миндалем закипит, понемногу вливать в их разведенную муку, мешать до ровной густоты и дать хорошенько прокипеть еще раз. Затем ополоснуть водой форму, вылить в нее горячий кисель и остудить в холодном месте, а перед выдачею к столу выложить из формы.

♦ Примечание. К молочному киселю подают мелкий сахар и сливки.

346. Кисель шоколадный

На 6 и более персон: *Шоколада 100 г Молока 5 стаканов Сахара 100 г • Картофельной муки 5 ст. л. • Ванили ⅓ палочки*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Вскипятить 5 стаканов молока, отделить из них 2 стакана в особую посуду, положить туда 100 г шоколада, разломанного на куски, и растереть как можно лучше; потом понемногу всыпать туда же картофельную муку и размешивать, пока шоколад и мука ровно не разотрутся.

Тогда опять поставить на плиту остальные три стакана уже вскипяченного молока, всыпать в него 100 г сахара, хорошенько размешать и дать хорошо закипеть, а во время кипения понемногу вливать туда шоколад, смешанный с картофельной мукой, прибавить в то же время и толченую ваниль; все неотступно мешать, пока хорошо не прокипит и ровно не загустеет; затем поступать, как сказано выше, складывать в форму и так далее.

♦ Примечание. Ко всем киселям вообще подаются сливки и мелкий сахар.

347. Кисель жидкий горячий

Жидкий кисель приготовляют точно так, как и все кисели вообще, но только уменьшается порция картофельной муки, так что на 5 стаканов какого угодно сока достаточно положить 2 или 2 столовых ложки муки, а сахара – столько столовых ложек, сколько предполагают употребить стаканов сока, например: на 5 стаканов сока надо положить и 5 столовых ложек сахара. Хорошенько проварив кисель до желаемой густоты, выложить его в глубокую посуду тотчас, как будет готов, и подавать горячим. К нему можно подавать сахар.

348. Кисель овсяный

На 6 и более персон: *Муки овсяной 400 г Воды холодной 3 стакана*

Сахара 100 г • Горького миндаля 8 зерен или лимонной цедры с ½ лимона

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : С вечера высыпать овсяную муку в горшок, залить 3 стаканами холодной воды, размешать и поставить на ночь в теплое место; утром опять размешать и процедить сквозь сито, а что останется в сите, то снова сложить в горшок, залить 1 ½ стакана холодной воды, размешать и, вновь процедив в общую кастрюлю, поставить варить на самом горячем месте и постоянно мешать.

Между тем, истолочь сколько мельче 8 зерен горького миндаля, выложить в кастрюлю, всыпать 100 г мелкого сахара и продолжать мешать не переставая, пока кисель совершенно не сгустится как следует; тогда сполоснуть форму холодной водой, выложить туда кисель и поставить в холодное место часов на 5 или более. Перед обедом выложить из формы на блюдо и украсить, кто желает, вареньем.

♦ Примечание 1. К овсяному киселю всегда подают хорошие густые сливки и мелкий сахар.

♦ Примечание 2. Вместо горького миндаля можно натереть лимонной цедры с ½ лимона и всыпать ее в то же время, когда кладется миндаль.

349. Кисель из ягодного сока

На 6 и более персон: *Ягод, каких желают, 3 стакана Воды 4 стакана Сахара 200 г • Муки картофельной 4 ст. л. • Сока лимонного 1 ч. л.*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Отобрать 3 стакана, каких желают, ягод, вымыть, сложить их в кастрюлю, залить 4 стаканами холодной воды и прокипятить так, чтобы ягода была совершенно мягка; потом протереть ее сквозь сито и отмерить 5 стаканов. Из них 4 слить в кастрюлю, поставить на плиту, всыпать 200 г сахара, прибавить для цвета 1 чайную ложку лимонного сока и дать закипеть.

Между тем взять 4 столовые ложки картофельной муки и развести ее пятым стаканом ягодного взвара, а когда поставленный на плиту сок с сахаром закипит, понемногу вливать в него разведенную муку и неотступно мешать до тех пор, пока кисель не закипит и не загустеет. Тогда сполоснуть форму холодной водой, вылить туда кисель и вынести в холодное место, а при выдаче к столу выложить из формы.

♦ Примечание. К нему подают мелкий сахар и сливки.

350. Бланманже

На 10 и более персон: *Сладкого миндаля 200 г Горького миндаля 20 зерен Сливок 3 стакана • Сахара 400 г • Желатина 40 г • Ванили толченой ½ палочки*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Обварить сладкий и горький миндаль вместе и оставить его на ½ часа под крышкой; потом очистить от кожицы и класть прямо в холодную воду, чтобы не покраснел. Затем мелко истолочь, понемногу прибавляя по одной столовой ложке сахара и холодной воды. Таким образом перетолочь весь миндаль, т. е. взять часть миндаля и мелко истолочь его с 1 столовой ложкой сахара, прибавив 1 столовую ложку воды.

Когда миндаль будет хорошо истолчен, влить в него воды, размешать и процедить его сквозь салфетку, выжать досуха, опять сложить в ступку, прибавить сахара, перетолочь, развести холодной водой, выжать и таким образом поступать, пока весь миндаль не будет перетолчен по 2 раза и хорошо выжат так, чтобы из 200 г сладкого и 20 зерен горького миндаля вышло ровно 3 стакана хорошего густого миндального молока. Тогда истолочь *У2* палочки ванили, завязать ее узелком в небольшую кисейную тряпочку, положить в особую чашку, залить миндальным молоком и дать ½ часа постоять. Между тем весь остальной сахар всыпать в обыкновенные сливки и хорошенько размешать, чтобы он разошелся. Смешать сливки с миндальным молоком, ваниль размешать, хорошо растереть ложкой в чашке миндального молока, где она лежала, и процедить прямо в приготовленные сливки для бланманже.

Наконец разварить 40 г желатина, расщипав его на мелкие кусочки и сполоснув холодной водой, сложить в небольшую кастрюлю, залить 1 стаканом воды, поставить варить на плиту и дать ему совершенно развариться. Процедить сквозь кисею, остудить до теплоты парного молока и тогда понемногу вливать в приготовленные смешанные сливки, не переставая мешать их ложкой до тех пор, пока они приметно не начнут сгущаться: тогда вылить их в форму и поставить в лед.

Перед выдачею же к столу опустить форму на 1 минуту в горячую воду, быстро ее вынуть, опрокинуть на блюдо – и бланманже выйдет само; или прежде опрокинуть форму на блюдо, обложить ее горячим мокрым полотенцем и посматривать, осторожно поднимая, но не тряся форму; иначе бланманже может выйти кусками.

♦ Примечание. Процеженный горячий клей надо студить постепенно, но не следует ставить его ни в холодную воду, ни на лед, потому что он скоро застынет снизу, обратится в кусок, и уже не разойдется в сливках, а останется комком. Всего лучше дать ему постепенно простынуть до известной теплоты, а потом понемногу вливать его в сливки и в то же время проворно мешать их; тогда клей разойдется ровно.

Раздел X Желе, кремы и мороженое

Желе

351. Желе из белого вина

На 10 и более персон: *Желатина 80 г Вина белого 3 статна Сахара 400 г • Воды 6 стаканов • Ванили ⅓ палочки • Лимона*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Расщипать клей на мелкие кусочки, сполоснуть холодной водой, положить в кастрюлю, залить 3 стаканами вина, всыпать весь сахар (400 г), мелко изрезанную кусочками ваниль, выжать сок из лимона, опустить его туда и, наконец, влить 6 стаканов воды; размешать и поставить варить на один час, при хорошем огне, и непременно снимать накипь, иначе желе будет мутно.

Когда оно готово, снять кастрюлю с плиты и дать постоять 5 минут; потом осторожно процедить желе сквозь салфетку, на которую разложить намоченную сахарную бумагу, и дать стекать медленно, а не вдруг, пока все желе не процедится. В это время приготовить форму, обложить ее льдом и, вылив в нее желе, поставить на 6 часов в холод, но лучше варить желе накануне и дать ему хорошенько выстояться.

♦ Примечание 1. Хорошо сваренное желе может сберегаться в холоде 3 дня.

♦ Примечание 2. Когда желе надо вынимать из формы, тогда

следует опустить ее на одну минуту в горячую воду и, вынув, тотчас опрокинуть на блюдо: желе легко выйдет. Или сначала опрокинуть форму с желе на блюдо, обложить ее мокрым горячим выжатым полотенцем, подержать немного, – и желе выйдет само; но не надо трясти формы – иначе оно может развалиться.

♦ Примечание 3. Желе можно делать разных цветов, оно само по себе становится белым от вина, если возьмут сотерн или другое легкое белое вино. Чтобы придать желе темный цвет, надо положить на ложку кусок сахара, хорошенько поджечь его дочерна, развести двумя ложками воды и вылить в горячий отвар, когда желе уже процежено. Чтобы желе было розового или темно-красного цвета, надо влить в него столько малинового или смородинного сиропа, чтобы вышел желаемый цвет. Впрочем, для желе красного цвета можно употреблять и красный желатин.

♦ Примечание 4. Часто попадаются очень хороший на вид желатин, но во время варки он оказывается мутными. В таком случае всего можно очистить желе процеживанием через салфетку.

Смочить ее полустаканом сахарной воды, чтобы она вся намокла и осторожно выливать на нее взвар, чтобы он стекал медленно, а не вдруг. Процеженное таким способом желе будет прозрачно.

352. Желе с виноградом или другими фруктами

На 10 и более персон

Желе с виноградом или другими фруктами, как например со свежей малиной, земляникой, клубникой и другими, приготовляется и варится совершенно одинаковым способом, но виноград или другие фрукты употребляются так: когда желе сварено и процежено, надо дать ему постоять с ½ часа; потом налить его в форму на 2 см и дать совершенно застынуть, причем вся форма должна стоять во льду.

После, когда желе в форме вполне застыло, уложить туда виноград или другие ягоды, вдавливая каждую в застывшее желе. Затем снова залить их остуженным взваром желе, тоже на 2 см, и опять дать совершенно застынуть, повторяя так, пока все ягоды не будут уложены и залиты взваром.

Тогда оставить форму во льду, а спустя 6 часов желе можно выложить и подавать; но лучше, если оно будет приготовляться накануне: тогда оно хорошо выстоится, стянется и будет крепко и вкусно.

♦ Примечание. Зимой за неимением свежих ягод можно украсить желе ягодами из варенья, поступая как выше сказано.

353. Желе из малины

На 10 и более персон: *Свежей малины 1,2 кг Сахара 400 г Лимонов*

2 • Воды 6 стаканов • Желатина 80 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Очистить от веток 1,2 кг малины, выжать из нее сок и прибавить столько воды, чтобы сока вышло ровно 4 стакана.

Потом сварить сироп, всыпать в тазик 400 г мелкого сахара, залить 2 стаканами воды, прибавить цедры с 1 лимона и поставить варить; когда сироп прокипит раза два, процедить его прямо в малиновый сок и хорошенько размешать, выжать туда сок из 2 лимонов.

Потом разварить 80 г желатина в 2 ½ стаканах воды и, процедив его в подслащенный малиновый сок, размешать, немного остудить, вылить в форму и поставить в лед. Через 5 часов желе можно употреблять, выложив его из формы.

354. Желе из черной смородины

На 10 или даже 15 персон: *Свежих ягод очищенной черной смородины 4 стакана Воды 9 стаканов Цедры с 2 лимонов • Сока лимонного по вкусу, но не менее 1 чайной ложки • Сахара 400 г • Желатина 80 г*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Отобрать 4 полные стакана хороших спелых ягод черной смородины, сложить в кастрюлю, залить 9 стаканами горячей воды, поставить на плиту, дать хорошенько прокипеть, размешать всю ягоду и раздавить во время ее варки. Затем процедить сквозь самое тонкое волосяное сито или кисею в особую миску, опустить туда цедру, срезанную с 2 лимонов, накрыть крышкой и дать постоять не более ½ часа.

Между тем расщипать 80 г желатина, сполоснуть его холодной водой, сложить в особую кастрюлю, залить 2 стаканами воды и поставить на легкий огонь, дать развариться. В это время отмерить 9 стаканов, но не более, вскипяченного ягодного взвара, залить им 400 г мелкого сахара и дать постоять, чтобы сахар разошелся.

Потом размешать, прибавить в него сок из одного лимона и наконец вылить туда горячий клей, как есть, из кастрюльки, опять размешать и все процедить сквозь кисею. Залить большую или маленькие формы, поставить в лед и дать совершенно застынуть. Желе можно употреблять спустя 6 часов, но лучше на другой день.

♦ Примечание. Подавая к столу, выложить из формы как сказано выше. Из этой порции можно залить одну форму средней величины и 8 или 10 маленьких.

355. Желе из барбариса и красной смородины

Желе из барбариса и красной смородины приготовляется точно так же, как и из черной смородины; так же варится взвар из ягод и кладется вся та же пропорция; только вместо лимонной

цедры надо класть ***Уз*** палочки ванили для приятного запаха, потому что барбарис и красная смородина его не дают. Хотя обе эти ягоды довольно кислы, но, чтобы дать им лучший цвет, непременно надо класть в оба эти желе по 1 чайной ложке лимонного сока и поступать так, как сказано о желе из черной смородины (§ 354).

356. Желе теневое

На 10 и даже 15 персон

Желе теневое весьма красиво; его можно делать в 2 или три тени и более. Во-первых, надо сварить желе из белого вина, взяв всю порцию означенных там припасов (§ 351). Во-вторых, процедить, разлить в три отдельные глубокие посуды и потом дать каждому особый цвет. В одно вылитое желе можно поджечь 1 кусок сахара, разведенного 1 ложкой холодной воды, тотчас вылить в желе и размешать: оно получит темноватый цвет. В другое можно положить одну или две столовые ложки малинового или смородинного сиропа: оно сделается красным; а третье можно оставить белым или влить в него 1 столовую ложку хереса, от чего оно сделается желтым.

Взять приготовленную форму, уставить ее хорошенько в лед и, вылив в нее желе с подожженным сахаром, дать совершенно застынуть; потом влить сверху желе, подцвеченное малиновым сиропом, и тоже совершенно застудить; наконец вылить сверху последнее, подцвеченное хересом или просто белое, и дать ему совершенно застынуть и стянуться.

♦ Примечание 1. Кто желает, на последний слой можно налить отдельно приготовленное бланманже; тогда его надо изготовить самую малость: *Уз* части достаточно, чтобы залить последний слой желе.

♦ Примечание 2. Теневое желе можно также обложить маленькими формочками, залитыми бланманже или теневым желе одного цвета; две или три формочки первого, три – второго и три – третьего. Потом все залитые формы вынести на холод, поставить в лед и оставить стоять до употребления, как сказано о прочих желе.

357. Желе из апельсинов

На 10 и даже 15 персон: *Апельсинов хороших крупных 1 °Сахару 400 г Желатина 80 г • Воды сырой 6 стаканов • Ванили ½ палочки • Лимонного сока 1 ч. л.*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Апельсины перетереть чистым полотенцем; потом наверху каждого вырезать небольшой кусочек величиной с монетку. Осторожно выбрать чайной ложкой сок и всю внутренность из каждого апельсина, складывая в особую посуду. Затем маленьким ножом вычистить внутренности

апельсинов так, чтобы не порвать оболочки (кожи).

Приготовив таким способом все апельсины, сварить желе. Положить в кастрюлю 400 г мелкого сахара, расщипанный на кусочки желатин и изрезанную на мелкие кусочки ваниль. Залить все шестью стаканами холодной воды, выложить туда же весь сок и мякоть, выбранную из апельсинов, кроме зерен. Поставить на плиту варить 1 час, влив 1 чайную ложку лимонного сока, и снимать пену. Когда желе сварено, процедить его через салфетку или кисею в две глубокие посуды и дать постоять ½ часа. Тогда одну половину приготовленного апельсинового желе вылить в форму средней величины и поставить на холод, а в другую вылить две ложки малинового сиропа, размешать, залить им внутренность вычищенных апельсинов, сложить их осторожно на блюдо и, поставив в холод, дать им хорошо застынуть.

При выдаче к столу на середину блюда выложить большую форму с апельсиновым желе. А апельсины, залитые красным желе, перерезать каждый пополам или на четыре части и уложить ими кругом все блюдо.

Можно также большую форму залить до половины теплым желе и застудить; потом поглубже вложить в разные места уже застывшего желе ломтики очищенного настоящего апельсина, а сверху залить остальным желе, вынести в холод и застудить как следует. При таком приготовлении желе, вынутое из формы, будет и красиво, и вкусно.

358. Желе лимонное

На 10 и более персон: *Лимонов 4 Сахара 500 г Желатина 80 г • Воды 6 стаканов*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Срезать потоньше цедру с трех лимонов, положить в кастрюлю с 500 г сахара, и 30 г расщипанного желатина. Залить все шестью стаканами холодной воды и поставить варить ровно на 1 час. Когда готово, процедить сквозь салфетку, тотчас вылить туда сок, выжатый из четырех лимонов, размешать и дать постоять ½ часа. Потом вылить в форму, поставить в холод и совершенно застудить. Через 6 часов выложить желе из формы и подавать.

♦ Примечание. Это желе очень прозрачно, и его хорошо украшать снаружи каким-нибудь ягодным вареньем красного или темного цвета, малиной или вишнями.

Крем

359. Крем сливочный

На 10 и более персон: *Сливок сырых 3 стакана Сахара мелкого 300 г Ванили ¼ палочки • Желтков 2 • Желатина 30 г*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Взбить сливки на льду или в очень холодном месте, всыпая понемногу 200 г сахара; потом взбить добела желтки с 100 г сахара, всыпать толченую ваниль, развести их 1 чашкой сливок и вылить во взбитые сливки, не переставая их взбивать. Между тем распустить на горячей плите 30 г желатина, залив его одной чашкой воды, процедить, остудить до известной степени и вливать понемногу в сбитые сливки, не переставая шибко взбивать их венчиком, чтобы клей не свернулся кусочками. Потом вылить в форму и поставить на холод, через 5 часов можно подавать.

♦ Примечание. Чтобы крем вышел хорошо из формы, то прежде на одну минуту надо опустить форму не совсем доверху в горячую воду или обложить ее горячим мокрым полотенцем, а потом, прикрыв тарелкой или блюдом, на котором крем будет подаваться, опрокинуть ее, немного потрясти и осторожно приподнять; крем сам легко выйдет

360. Крем шоколадный

На 10 и более персон: *Сливок 4 ½ стакана Желатина 30 г Желтков яичных 2 • Сахара мелкого 400 г • Шоколада тертого 200 г*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Крем шоколадный делается точно так же, как сливочный и кофейный, с той однако разницей, что вместо кофе на порцию 4 ½ стакана сливок кладется 200 г тертого шоколада, причем поступают следующим образом: когда клей процежен, начинают взбивать сливки, отделив от них одну чашку, которой и заливают тертый шоколад, смешивают его со взбитыми желтками, разводят еще немного сливками и выливают в общие сливки, не переставая их взбивать. Когда видно будет, что крем хорошо взбился, а клей, распущенный в одной чашке воды, достаточно простыл до известной степени, тогда понемногу вливают его в крем, не переставая взбивать, чтобы он совершенно и ровно соединился со сливками и разошелся. Когда же крем начинает приметно густеть, тогда вылить его в форму, вынести на лед или в очень холодное место и дать ему совершенно выстояться и стянуться. Через 5 часов его можно употреблять, осторожно выложив из формы, как сказано.

361. Крем малиновый

На 10 и более персон: *Сливок густых 4½ стакана Сахара 300 г Малины чищенной 3 стакана • Желатина 30 г*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Взбить сливки с сахаром в пену, отделив

из означенной пропорции сахара 3 столовые ложки, которые всыпать в отдельно протертое, сквозь чистое сито, пюре из трех стаканов приготовленной очищенной малины и размешать. Между тем взять 30 г желатина, расщипать на мелкие кусочки, сполоснуть холодной водой, сложить в небольшую кастрюлю, залить одной чашкой холодной воды и, распустив его на плите, процедить; остудить до теплоты парного молока и постепенно вливать его в сбитые сливки, которые не переставать взбивать, чтобы клей ровно разошелся; вслед за ним выложить туда же и малиновое пюре, продолжая довольно скоро взбивать крем венчиком. Когда крем начнет сгущаться, выложить его в форму, поставить в лед или вынести в холод и дать хорошенько застынуть. Через 5 часов можно его употреблять, но лучше, если можно приготовить его накануне.

Потом выложить из формы, опустив ее на одну минуту в горячую воду, или обложить форму мокрым горячим полотенцем, опрокинув форму на блюдо и слегка ее приподнимая: крем тотчас выйдет.

362. Крем кофейный

На 10 и более персон: *Сырых сливок 4½ стакана Желатина 30 г Яичных желтков 2 • Мелкого сахара 400 г • Крепко сваренного кофе 1 стакан*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Вылить сливки в миску или другую глубокую посуду, взбить в пену на льду или в холодном месте и во время взбивания всыпать понемногу весь сахар, оставив 3 столовые ложки для желтков. Взбить желтки с сахаром добела, развести взбитыми сливками и влить их в крем, когда взбиваются сливки.

В это же время 30 г желатина разварить в двух чашках самого крепкого кофе, процедить, остудить до теплоты парного молока и, когда сливки хорошо взбились в пену, понемногу вливать в них остуженный клей, не переставая взбивать, пока весь ровно и без комков не разойдется.

Потом, когда будет видно, что крем сгущается, осторожно слить его в форму, поставить в лед или в очень холодное место, и через 5 часов крем готов.

♦ Примечание 1. Гораздо лучше готовить крем накануне и дать ему настояться.

♦ Примечание 2. Клей приготовляется следующим способом: расщипать весь клей на мелкие кусочки, сполоснуть его раза 2 водой, слить воду, положить в небольшую кастрюлю, влить 2 чашки крепко вареного кофе и поставить на легкий огонь и чаще мешать деревянной палочкой, чтобы он не пригорел: варить его долго не надо, а только дать ему распуститься; когда готов,

процедить сквозь кисею, остудить до теплоты парного молока и вливать в крем, как сказано выше.

♦ Примечание 3. Крем начинать сбивать тогда, когда клей сварен и процежен, чтобы дать ему простынуть.

♦ Примечание 4. Хорошо приготовленный крем сберегается в холоде 2 дня.

363. Груши в каштановом креме

Груш средней величины 10 шт. Сахара мелкого 500 г Сливочного масла 100 г • Муки 50 г • Желтков 8 шт. • Густых сливок 1 ½ стакана • Каштанов 200 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Очистить от кожицы груши осторожно, выдолбить семечки, не попортив и не перерезая груши. В то же время приготовить в тазике сироп, то есть положить 200 г сахара и залить ½ стакана воды; когда сироп хорошо прокипит и сахар распустится, тогда опустить в него все груши, поставить варить, поливая постоянно каждую грушу ложкой сиропа, в котором они варятся. Варить их до совершенной мягкости; когда они будут готовы, вынуть их на глубокое блюдо, а в сироп прибавить еще 200 г сахара и варить его до густоты варенья.

Когда сироп уже готов, то тотчас залить им все груши и оставить их на столе. Затем приготовить заварной крем из каштанов следующим способом: положить в кастрюльку 100 г сливочного масла, 50 г муки и 100 г мелкого сахара, растереть хорошенько, потом положить туда же 8 желтков и еще растереть, прибавив протертого пюре из 200 г каштанов и развести все 1½ стаканами сливок, поставить на плиту, постоянно мешать, пока не загустеет, но не давать кипеть.

Тогда выложить на лист и поставить на лед, чтобы остудить. За ¼ часа до отпуска на стол, нарезать кружков из застуженного крема, уложить на блюдо, положить на каждый кружок по одной груше, полить каждую сиропом и подогреть в духовой печи.

♦ Примечание. Пюре из каштанов: очистить каштаны от кожи, положить их на сковороду в растопленное сливочное масло и жарить на легком огне, мешая, пока вторая кожица не будет отставать, потом снять с огня, очистить от кожицы хорошенько и продолжать еще жарить их до мягкости; когда совсем будут готовы, протереть сквозь решето и употреблять это пюре.

364. Крем яблочный

На 10 и более персон: *Кислых яблок средней величины 20, а крупных 15 Сахара мелкого 400 г Белков яичных 4 • Лимон 1 целый • Желатина 30 г*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Испечь все яблоки и протереть сквозь решето, чтобы из этой порции вышло ровно 400 г печеных яблок; всыпать в них 300 г мелкого сахара и сбивать ложкой или

веселкой около 1 часа; в это время выжать в них сок из одного лимона и всыпать стертую с него на терке цедру, не переставая взбивать потом 4 белка, всыпав в них последние 100 г сахара, и, когда белки взбиты, влить их в протертые яблоки, не переставая взбивать.

Наконец распустить 30 г желатина в одной чашке воды, процедить сквозь кисею, дать остынуть до теплоты парного молока и, когда яблоки с белками уже смешаны, не переставая их сбивать, влить понемногу клей и еще сбивать с ¼ часа, чтобы вся масса и клей ровнее сбились; тогда выложить все это в приготовленную уже во льду форму, дать окрепнуть и через 5 часов можно подавать к столу, а лучше, если можно, – на другой день.

365. Крем с миндалем и фисташками

Миндаля сладкого 50 г Миндаля горького 5 зерен Фисташек 100 г • Яиц 4 • Толченого сахара 300 г • Сливок 5 стаканов • Желатина 40 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Сладкий и горький миндаль смешать вместе и обварить кипятком; тоже, но отдельно, обварить 100 г фисташек, вычистить и изрубить миндаль и фисташки отдельно.

Изрубленный миндаль сложить в кастрюлю, взбить 4 желтка с 300 г сахара, развести 1 ½ стакана сливок, поставить варить, мешая неотступно, но не давая кипеть, варить до густоты, потом остудить немного, влить 40 г распущенного желатина и положить рубленые фисташки, поставить в холодное место и мешать, а когда начнет застывать, то прибавить остальных 1½ стакана взбитых сливок, выложить в форму поставить на лед на 8 часов. Затем выложить из формы и подавать.

366. Крем из земляники или из клубники

Крем из земляники или клубники делается совершенно так, как и из малины, и в оба эти крема кладется та же пропорция всего; только вместо малины надо класть землянику или клубнику.

367. Крем-брюле

На 10 и более персон: *Сливок хороших 4 ½ стакана Сахару мелкого 400 г Ванили ⅓ палочки • Еще мелкого сахару 25 г • Желтков яичных 2 • Желатина 30 г*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Распустить на плите 30 г клею, вылив на него одну чашку холодной воды, процедить сквозь кисею и дать остынуть. Между тем на сковороде поджечь до черна 25 г мелкого сахара и развести его одной чашкой холодной воды, хорошенько размешать и процедить. Затем взбить добела 2 яичных желтка со 100 г сахару и развести их одной чашкою сливок. Наконец взбить в пену приготовленные для крема сливки, присыпая понемногу остальные 300 г сахару, смешанного с толченой ванилью, и разом

вылить в них взбитые желтки, не переставая взбивать; тогда вливать понемногу остуженный клей, а затем – простуженный подожженный сахар и взбивать еще ¼ часа. Когда крем видимо начнет густеть, вылить его в форму, поставить в лед или в очень холодное место и дать совершенно окрепнуть. Через 5 часов можно подавать к столу, вынув из формы, как выше сказано. Но лучше его приготовлять накануне и все время держать во льду или очень холодном месте.

♦ Примечание. Этот крем очень хорошо сберегается в холодном месте два и даже три дня.

368. Крем из абрикосов

На 10 и более персон: *Спелых хороших абрикосов 20 штук Сахару 400 г Сливок 4 ½ стакана • Желатина 30 г • Ванили ⅓ палочки*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Отобрать 20 штук самых спелых абрикосов, сложить в глубокое блюдо, залить кипятком, чтобы все были им покрыты, а через 5 минут откинуть на решето и дать стечь воде. Снять кожицу со всех абрикосов и вынуть косточки, а мякоть сложить в особую кастрюльку или, еще лучше, тазик, в котором варят варенье; засыпать 200 г мелкого сахара, размешать, поставить на плиту и дать провариться до мягкости.

Потом протереть их сквозь сито; протертое пюре поставить в холодное место и мешать, пока не остынет и не погустеет.

Между тем взбить в пену сливки, всыпав в них остальной сахар с толченою ванилью, клей распустить, влив в него одну чашку воды, процедить и остудить до известной степени.

Когда все готово, тогда, не переставая взбивать сливки, постепенно вливать в них тепловатый клей и затем класть по 1 столовой ложке абрикосового пюре, но не переставать взбивать сливки, пока пюре ровно в них не разойдется и вся масса не начнет приметно густеть. После этого выложить крем в форму, поставить в лед или в очень холодное место, дать выстояться 5 или 6 часов, и тогда можно подавать к столу, осторожно выложив из формы.

Мороженое

369. Мороженое сливочное

На 12 и даже 16 персон: *Сливок 4½стакана Мелко толченого сахара 200 г Желтков яичных 6 • Ванили ⅓ палочки*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Вылить в кастрюлю 3 стакана сливок, а

желтки взбить с сахаром добела, и развести остальными 1 стаканами сливок, приливая их понемногу; затем вылить их в кастрюлю, в приготовленные для мороженого сливки, положить туда же изрезанную ваниль, все размешать и поставить варить на плиту, на легкий огонь, осторожно мешая или взбивая, пока не загустеют, но не дать им закипеть. Тогда вылить все в особую посуду, вынуть ваниль прочь, дать полчаса остынуть и вынести в холод на 3 или 4 часа, а лучше, если взвар для мороженого приготовляется накануне: оно будет гуще и лучше сбиваться. Выложить всю массу, приготовленную для мороженого, в форму для приготовления мороженого [10] ; размешав ее хорошенько, плотно закрыть форму крышкою, завинтить и приступать к приготовлению мороженого.

♦ Примечание 1. В некоторых машинках форма, куда вкладывается масса для мороженого, вынимается; тогда, перед подачею его к столу, надо вынуть форму с мороженым, опустить ее на одну минуту в горячую воду или обложить горячим мокрым полотенцем и в ту же минуту опрокинуть форму на салфетку, положенную на блюдо, и мороженое тотчас выйдет. Если же выложить его прямо на блюдо, без салфетки, то оно легко может соскользнуть с блюда, чему были многие примеры.

♦ Примечание 2. Во время делания мороженого непременно следует поворачивать форму по 5 раз в одну сторону, и потом по стольку же раз в другую, – тогда оно скоро и хорошо собьется: а если постоянно вертеть лишь в одну сторону, то мороженое никогда не собьется.

370. Мороженое из апельсинов

На 6 и более персон: *Апельсинов больших 5 Лимон 1 Сахару мелкого 400 г • Цедры с 2 апельсинов • Лимонной кислоты ¼ ч. л. • Воды 4 стакана*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Очистить или отделить от кожи 5 апельсинов и 1 лимон, снять теркой цедру с двух апельсинов, а сок выжать изо всех 5 и 1 лимона, сквозь сито или кисею, и поставить отдельно. Остатки выжатых апельсинов и лимона сложить в особую посуду и залить 4 стаканами холодной воды; размешав их хорошенько, процедить сквозь сито прямо в тазик, выложить туда же стертую цедру двух апельсинов, всыпать 400 г мелкого сахару, прибавив ¼ чайной ложки лимонной кислоты и поставить варить. Когда закипит, снять, процедить прямо в выжатый из апельсинов сок, размешать и часа 2 или

более дать остынуть в холодном месте. Потом в форму мороженицы вылить апельсинный взвар, закрыть крышкою, завинтить и делать мороженое. Когда мороженое готово, вынуть форму изо льда, опустить ее на одну минуту в горячую воду и,

тотчас выложив на салфетку, на блюдо, или прямо разложив на хрустальные тарелочки, подавать.

371. Мороженое из шпанской земляники

На 10 и более персон: *Крутой земляники 800 г Сахару мелкого 600 г Лимонов 4 • Воды 2 стакана*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Очистить от веток 800 г хорошей крупной земляники, сполоснуть ее свежей водою, сложить в чистое волосяное сито и протереть всю: должно выйти 3 больших стакана; прибавить в протертое земляничное пюре ½ стакана холодной воды и размешать; пюре будет очень густо. Три стакана этого пюре отмерить в особую посуду и отставить, а четвертый стакан смешать с 2 стаканами холодной воды, размешать, вылить в тазик, туда же положить срезанную цедру с двух лимонов и 600 г мелкого сахару: размешать и вскипятить один раз. Когда сироп готов, процедить его в особую посуду, вылить в него 3 стакана протертого земляничного пюре, размешать и выжать туда же сок из 4 лимонов; снова размешать и процедить или, лучше, протереть сквозь сито.

Если вся готовая смесь окажется очень густою, то прибавить одну или две ложки холодной воды, но не более, а если жидкою, то еще 2 ложки сиропу. Потом застудить в леднике или в другом холодном месте и через 2 часа можно делать мороженое, поступая как выше сказано.

♦ Примечание. Точно так же делается мороженое и из клубники.

372. Мороженое из малины

На 10 и более персон: *Свежей малины 1 или 1,2 кг Сахару мелкого 400 г Воды кипятку 2 стакана • Лимон 1*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Протереть сквозь волосяное сито всю малину: должно выйти 3 стакана. Потом взять в особую посуду 400 г мелкого сахару, положить в него цедру, срезанную с одного лимона, залить двумя стаканами кипятку и дать стоять, пока весь сахар не разойдется, размещать, вынуть цедру, смешать его с 3 стаканами малинового протертого сока и выжать туда сок из одного лимона; еще смешать, дать остынуть и выстояться 1 час и более, смотря по времени, к которому нужно мороженое.

Тогда вылить смесь в форму, приготовленную для мороженого, и начинать делать мороженое, как сказано.

♦ Примечание. Точно так же делается мороженое из вишен и красной смородины.

373. Мороженое из дыни

На 10 и более персон: *Спелую хорошую дыню в 1 или 1,2 кг весом Сахару 600 г Воды 3 стакана • Сока из лимона – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Вырезать всю мякоть из дыни, стереть на

терке, потом сложить ее в сито, посыпать одною столовою ложкою мелкого сахару и хорошо протереть. Надо, чтобы протертого сквозь сито соку или пюре из дыни вышло 3 стакана.

Тогда сварить сироп: взять 600 г сахару, залить 3 стаканами холодной воды, поставить варить, дать раз вскипеть, снять с плиты, смешать с 3 стаканами дынного сока, или пюре, и прибавить по вкусу лимонного соку; размешать, остудить в холодном месте и через 3 или 4 часа делать мороженое, поступая, как сказано.

♦ Примечание. Можно вместо лимонного сока взять 1 ½ стакана густых сливок, взбить веничком в пену и, когда мороженое в половину будет готово в форме, выложить туда взбитые сливки, хорошенько все вместе размешать и заморозить как следует

374. Мороженое из сливок с грецкими орехами

На 10 и более персон: *Сливок хороших густых 4 ½ стакана Сахару мелкого 300 г Яичных желтков 6 • Грецких очищенных орехов 200 г*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Взбить добела 6 яичных желтков со 100 г сахара, развести их 4 стакана сливок и размешать. В то же время мелко истолочь 200 г очищенных грецких орехов с остальными 100 г сахара, выложить их в смешанные с желтками сливки, размешать, поставить варить и неотступно мешать ½ часа, или пока вся масса видимо не начнет сгущаться, но не давать ей закипеть. Тогда снять ее с плиты, процедить, вынести в холодное место, а всего лучше на ледник и дать совершенно остынуть часа 2 или 3, а потом можно начинать делать мороженое по общепринятому правилу.

375. Мороженое из яблок

На 10 и более персон: *Яблок кислых или кисло-сладких средней величины 8 Сахару 400 г Лимона ½ • Ванили ½палочки • Рома 1 ст. л.*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Изрезать на мелкие куски все яблоки, сложить в кастрюлю или лучше в тазик, залить 3 стаканами холодной воды и поставить варить до тех пор, пока яблоки совершенно не разварятся; тогда снять с плиты, процедить и протереть, чтобы вышло 3 стакана яблочного сока или пюре.

Затем всыпать в тазик 400 г сахара, положить цедру, срезанную с одного лимона, или ½ палочки изрезанной ванили, влить 2 стакана холодной воды, один стакан из протертого пюре и поставить варить.

Когда прокипит раза два-три, снять, процедить в особую посуду, прибавить остальные 2 стакана яблочного пюре, выжать сок из ½ лимона и, прибавив 1 столовую ложку рома, все размешать, вынести в ледник, дать выстояться 2 или 3 часа и

делать мороженое.

376. Мороженое из слив

На 10 и более персон: *Спелых хороших крупных слив 5 ˚Сахару мелкого 400 г Цедры с 1 лимона • Лимонов 3*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Перемыть в холодной воде 50 спелых слив, наколоть каждую во многих местах деревянною спичкою, положить в глубокую посуду, залить разом шестью стаканами кипятка и дать стоять ¼ часа.

Потом слить эту воду и смерить, чтобы вышло 5 больших стаканов.

Всыпать в тазик 400 г мелкого сахара, залить 5 стаканами воды со слив и, прибавив цедру, срезанную с одного лимона, поставить варить и дать взвару прокипеть несколько раз.

В это время протереть сливы сквозь сито и выжать сок из 3 лимонов в отдельную миску, а когда взвар из сливовой воды с сахаром прокипит раза три или четыре, снять его с плиты и процедить прямо в миску, где уже приготовлен выжатый сок из 3 лимонов со сливовым пюре.

Поставить на ледник, дать совершенно охладиться, а лучше, если можно, оставить там до другого дня.

Потом вылить в мороженицу приготовленный взвар из слив и начинать делать мороженое как сказано.

♦ Примечание. Так же делается мороженое и из абрикосов.

377. Пломбир

На 10 и даже 15 персон: *Сливок густых хороших 3 стакана Желтков яичных 5 Сахара 100 г • Ванили ⅓ палочки • Цукат 200 г • Бисквит 50 г*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Взбить желтки добела со 100 г сахара, развести их 1 стакан сливок, прибавить изрезанную или истолченную ваниль, сложить в кастрюльку, поставить варить и взбивать, не переставая, веничком, пока вся масса сгустится и начнет подниматься, но не давать ей кипеть. Потом снять с плиты, вылить в особую посуду и совершенно остудить.

Между тем взбить до густой пены 2 стакана сливок в холодном месте: выложить в них остуженные взбитые вареные желтки со сливками: размешать, прибавить 200 г мелко изрезанных цукат и 50 г бисквитов; размешать, сложить в форму и заморозить так, как приготовляют мороженое.

Раздел XI Булки

378. Булки вкусные

Муки 1,2 кг Молока 1 ⅓ стакана Дрожжей 60 г • Желтков 5 • Сахара ½ стакана • Кардамона толченого 2 г • Масла топленого 200 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Поставить опару из кислого теста, как на пирог, т. е. взять половину означенной пропорции муки, развести ее стаканом теплого молока и 2 столовыми ложками дрожжей; поставить на теплое место, накрыть салфеткой и дать тесту выходиться и подняться. Между тем взбить добела б желтков с ½ стакана мелкого сахара, прибавив 2 г толченого кардамона.

Когда тесто поднимется, вылить в него взбитые желтки с сахаром; влить 200 г растопленного, чуть теплого масла и всыпать всю остальную муку, оставив немного на обвалку. Размешать и взбивать тесто веселкой с часа, т. е. пока оно не будет пузыриться и отставать от краев горшка. Тогда поставить его опять на теплое место и дать еще подняться. Когда тесто вторично поднялось, тогда, сделав круглые бумажные формы, смазать их маслом и разложить на железный немного намазанный маслом лист.

Наложить до половины каждой формы тесто и дать постоять на столе, пока тесто в формах видимо не поднимется; затем вставить в горячую печь с листом, а когда зарумянятся и

поднимутся, вынуть и сложить на блюдо. Булки готовы.

♦ Примечание. В булках, которые пекутся в бумажных формах, намазанных маслом, тесто должно быть так же густо, как в оладьях.

379. Булка на белках

Муки 1,2 кг Молока теплого 2 стакана Дрожжей 60 г • Соли – немного • Горького миндаля 10 зерен • Сахару 3 ст. л. • Белков взбитых 10 • Масла топленого ½ стакана

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Из вышеозначенного состава взять 600 г муки, развести 2 стаканами теплого молока, положить дрожжей, хорошенько размешать, поставить на теплое место и дать подняться.

Когда поднимется, всыпать 2 столовые ложки сахара и мелко истолченный миндаль, размешать, посолить, влить 3/4 стакана растопленного масла, всыпать остальную муку, оставив 1 ложку на обвалку, и взбивать тесто % часа. Потом отдельно взбить в густую пену все 10 белков, вылить их в тесто, не переставая взбивать его, и, размешав все хорошенько, поставить и дать подняться.

Когда тесто поднимется, выложить его на стол, немного повалять в оставленной муке, сделать одну или две булки, сложить на железный лист и оставить, пока хорошо не поднимутся; тогда смазать верх булки (или булок) яйцом, смешанным с ½ ложки воды, поставить в печь, в вольный дух, и дать выпечься, зарумяниться и подняться. Булки готовы.

♦ Примечание. Яйцом смазывается только верх булки, но не бока: иначе она не поднимется, а будет плоская, и при том для смазывания булок яйцом надо прибавить к нему ½ ложки воды, потому что одно яйцо стягивает и не дает тесту подняться, а будучи смешано с водою, оно для него легче.

380. Булка без яиц

Муки 1,2 кг Молока 1 или 2 стакана Дрожжей 60 г • Масла топленого 200 г • Соли – по вкусу • Сахара ½ стакана • Яйцо для смазки сверху 1 • Воды ½ ложки • Сухарей для обсыпки 2

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Сделать тесто из 600 г муки; налить 3 стакана теплого молока, положить дрожжей, соли, хорошенько размешать и побить лопаткой; потом всыпать сахар, влить растопленное масло, еще побить хорошенько и всыпать остальную муку, оставив немного на обвалку.

Затем взбивать или месить тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук и от краев горшка так, чтобы его можно было резать, т. е. чтобы тесто за ножом не тянулось. Тогда поставить его в теплое место и дать хорошенько подняться; когда поднимется, побить или помесить его еще с ½ часа, опять

поставить и дать подняться. Наконец, когда тесто поднялось в последний раз, выложить его на стол, посыпанный мукой, немного повалять, сделать одну или две булки, сложить на железный лист, слегка намазанный маслом или посыпанный мукой и оставить так на листе до тех пор, пока они хорошо не поднимутся в третий раз; тогда смазать только верх, но не бока булок яйцом, смешанным с ½ ложки воды, посыпать толчеными сухарями и поставить в печь. Эта булка или две скоро выпекаются в ¼ часа, но надо наблюдать, чтобы печь была не слишком горяча, дать им пропечься и зарумяниться как следует.

381. Булка обыкновенная

Муки крупитчатой 1,2 кг Воды тепловатой 2 стакана Дрожжей 60 г • Масла топленого 200 г • Яиц 5 • Соли – немного

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Поставить опару из половины означенных 1,2 кг муки, залить двумя стаканами тепловатой воды, положить дрожжей, хорошенько размешать, накрыть салфеткой и, поставив на тепловатое место, дать подняться. Через 4 часа или даже несколько раньше опара поднимется; тогда ее замесить, т. е. всыпать остальную муку, оставив немного на обвалку; влить 200 г растопленного теплого масла, положить 5 желтков, размешать, посолить хорошенько, побить лопаткой, влить взбитые белки, помесить, поставить на теплое место и дать еще подняться.

Когда готово, выложить тесто на стол, слегка посыпанный мукой, немного повалять, сделать одну или две булки, как желают; сложить на лист или сковороду, немного посыпанные мукой, и, поставив в печь, дать хорошенько выпечься, подняться и зарумяниться, Через ½ часа при хорошем присмотре булка может быть готова, если духовка достаточно горяча.

382. Булка очень вкусная

Муки 1,2 кг Молока 1½ стакана Яиц 5 • Дрожжей 3 ст. л. • Масла топленного 200 г • Соли – немного • Сахару ½ стакана • Ванили или кардамону 4 г или какого-нибудь душистого масла 5 или 6 капель

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Вскипятить 1½ стакана хорошего молока, остудить его до теплоты парного, взбить пять яиц, всыпать полпорции просеянной муки, положить 3 столовые ложки дрожжей, хорошенько размешать, поставить на теплое место, накрыть салфеткой и дать тесту подняться. Когда оно поднимется, подтворить его, т. е. положить остальную муку, оставив немного на обвалку; всыпать в него ½ стакана сахару, опустить растопленное масло, посолить, прибавить толченый кардамон или 5 капель какого-нибудь душистого масла, и хорошенько взбивать тесто до тех пор, пока оно не будет

отставать от рук и от краев горшка так, чтобы можно было резать его ножом и чтобы оно за ним не тянулось. Тогда опять поставить его на теплое место и дать еще подняться во второй раз. Когда оно хорошо поднимется, выложить его на стол, немного посыпанный мукой, сделать булку, сложить на железный лист, посыпанный мукой, и дать подняться; потом смазать только верх булки яйцом, смешанным с ложки воды, посыпать немного сухарями и поставить в горячую печь. Такая булка выпекается обыкновенно в ½ часа или 40 минут, смотря по тому, как горяча печь.

♦ Примечание. Если булка будет расплываться в печи, то значит, мука недостаточно суха, и булка выйдет плоскою, а потому гораздо лучше всегда готовить тесто погуще, дать ему хорошенько выходиться и подняться на листе, а затем не торопясь сажать в печь.

Слишком густое тесто тоже нехорошо: тогда булка будет тяжела, невкусна и скоро зачерствеет. Одним словом, тесто должно быть так густо, чтобы его можно было резать ножом, и оно за ним не тянулось. При делании булок, надо стараться сколько можно менее присыпать муки, а лучше слегка смазать руки маслом, чтобы тесто не приставало.

Тесто надо выбивать сколько можно долго, до тех пор, пока оно совершенно не будет отставать от рук и горшка. Всякое тесто тем лучше, чем больше взбивать или валять его.

383. Булки другим способом в бумажных формах

Муки 1,6 кг Молока 2 стакана Дрожжей хороших 80 г • Желтков 2 стакана • Масла растопленного 2 стакана • Сахару 2 ст. л. • Горького миндалю 10 зерен

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Вскипятить 2 стакана молока, остудить его до теплоты парного, всыпать 800 г хорошей сухой муки, влить ¼ стакана хороших густых дрожжей, размешать и хорошенько подбить, поставить на теплое место и дать подняться. Потом взбить добела желтки с сахаром и положить в тесто; прибавить туда 2 стакана растопленного теплого масла, 10 зерен мелко истолченного горького миндаля и всыпать остальную муку; взбивать лопаткой сколько можно дольше, ½ или ¾ часа, поставить еще на теплое место и дать подняться второй раз.

Тогда приготовить бумажные формы, смазать их маслом, поставить на железный лист, тоже слегка намазанный маслом, до половины залить тестом каждую форму и оставить так стоять, пока оно видимо в них не поднимется. Потом осторожно вставить формы в горячую печь и дать булкам выпечься, подняться и зарумяниться. Эти булки чрезвычайно вкусны, но тесто должно быть не гуще, чем для оладий (см. §§ 292–293).

384. Булочки с тмином (кюмель-кухен)

Молока 1 ½ стакана Муки 1,2 кг Дрожжей 2 ст. л. • Соли – немного • Яиц 5 • Сахару ½ стакана • Масла растопленного ½ стакана • Тмину 25 г • Сливочного хорошего масла 1 ст. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Поставить опару как на все булки (см. § 378); когда поднимется, размешать и всыпать остальную муку; взбить 5 желтков с сахаром и вылить их в тесто; туда же вылить растопленное тепловатое масло, а затем сильно и неотступно взбивать с ½ часа, пока тесто не будет приставать к горшку и рукам.

Потом взбить в густую пену белки, вылить и их в тесто, размешать его, еще поставить и дать подняться. Когда тесто поднимется во второй раз, выложить его на стол и разрезать на небольшие куски; приготовить железный лист, слегка намазать его маслом и чуть-чуть присыпать муки. Разложить на лист куски теста, оставив между ними 4 или

5 см расстояния, сделать из каждого куска булочку и дать подняться; потом в середине каждой булочки надавить пальцем ямочку и положить по небольшому куску хорошего масла; помазать булочки яйцом, посыпать тмином и поставить в горячую печь.

♦ Примечание. Эти булочки пекутся недолго: менее чем через ½ часа они готовы.

385. Булки вкусные (другим способом)

Цельного молока 3 стакана Яиц 10 Муки 2 кг • Дрожжей хороших 100 г • Сахару 300 г • Масла топленого 400 г • Соли – по вкусу • Кардамона 8 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Вскипятить 3 стакана цельного молока и остудить его до теплоты парного; влить в него % стакана хороших процеженных дрожжей, размешать, всыпать 1 кг хорошей, сухой муки и хорошенько взбить или размешать все вместе, прибавив еще 10 взбитых желтков; мешать непременно ¼ часа, потом накрыть горшок салфеткой и поставить на теплое место. Когда тесто поднимется вдвое против того, сколько было поставлено, тогда хорошенько выбить его снова, вливая понемногу 400 г топленого теплого масла. Не переставая мешать веселкой, всыпать понемногу 300 г сахару, посолить по вкусу, прибавить толченый кардамон или ваниль и в то же время вылить в тесто белки, взбитые в пену. Если вместо кардамона употребляют ваниль, то ее достаточно ½ толченой палочки. Чтобы лучше узнать, хорошо ли выбито тесто и не очень ли оно жидко, надо взять из горшка кусок и попробовать резать его ножом: если оно режется хорошо и не тянется за ножом, то значит тесто достаточно густо; в противном же случае следует присыпать

немного муки.

Потом опять поставить тесто на тепловатое место, где стояло, дать ему хорошенько выходиться, и когда достаточно поднимется вторично, выливать его на стол, сделать какой угодно величины булки и положить их на теплый железный лист, немного посыпанный мукой, чтобы тесто не приставало. Дав им полежать, пока еще не поднимутся, намазать яйцом только верх, но не бока; иначе яйцо стянет в печи бока булок и помешает им подняться, отчего они будут плоски и с закалом. Потом посыпать их толчеными сухарями и посадить в горячую печь.

♦ Примечание. Нельзя точно определить времени, необходимого для печения таких булок; это зависит от их величины, хороших дрожжей и отличной сухой муки. Во всяком случае булка в 800 г весом, при известных условиях, должна быть готова в ½ или ¾ часа, но надо чаще посматривать, чтобы булки не подгорели, и поворачивать, чтобы ровно кругом зарумянились. Чтобы узнать, готовы ли булки, надо вынуть одну из них: если она легка, то значит готова, а если тяжела, то ее следует оставить в печи еще минут на пять.

Одна двухкилограммовая булка в хорошей горячей печи может выпечься в 1 час и не более как в 1 ½ часа.

386. Кулич с шафраном

Муки 2 кг Молока 3 стакана Дрожжей 100 г • Соли – по вкусу • Яиц 5 • Масла 400 г • Сахара мелкого 1 стакан • Изюму кишмишу и коринки 200 г • Горького миндаля 20 зерен • Шафрану 4 г • Рома или хорошего пенного вина 1 чайную чашку • Яйцо для смазки 1 • Сладкого миндаля 50 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Сперва приготовить следующую эссенцию, или настой, из шафрана: шафрана сложить в чашку, осторожно вскипятить ром или, за неимением его, хорошее пенное вино и горячим залить в чашке шафран, плотно закрыть и поставить на 4 часа в теплое место.

Кулич начинать делать так:

Всыпать в горшок 1 кг сухой просеянной муки; влить сначала немного молока, вскипяченного и остуженного до теплоты парного, размешать тесто, чтобы оно было и не очень густо и не жидко, влить дрожжей, посолить, хорошенько размешать, посыпать немного сверху мукою, накрыть и поставить на ½ часа на теплое место. Когда тесто поднимется, размешать, положить в него желтки, сбитые с сахаром, 400 г растопленного масла и толченый горький миндаль; высыпать остальную муку и лопаткой взбивать тесто до тех пор, пока оно не будет приставать к горшку и рукам.

Тогда положить изюм, коринку и взбитые в пену белки;

размешать и наконец влить всю чашку шафранной эссенции, ровно размешать, поставить на теплое место, накрыть салфеткой и дать ему еще подняться. Потом выложить на стол, повалять немного, сложить на железный лист, слегка намазанный маслом, дать куличу круглую форму, украсив его сверху, по желанно разными фигурами из изюма и оставить так на листе, чтобы окончательно поднялся. Когда поднимется уже на листе, посредством перышка смазать верх кулича яйцом, смешанным с ½ ложки воды, посыпать рубленым сладким миндалем и, поставив в умеренно горячую печь, дать хорошенько выпечься и зарумяниться. Этот кулич печется 1½ часа.

387. Кулич другим способом

Для пропорции в 1,8 кг муки разогреть 5 стаканов молока и положить туда 35 г сухих дрожжей, 1 ¼ стакана топленого масла и 1 ¼ стакана сахару. Затем положить туда немного кардамона, изюма и мелко изрезанного сладкого миндалю, 6 желтков и 3 взбитых в пену белка, все это хорошенько взбивать в продолжение часа, потом поставить в теплое место. Когда тесто поднимется, выложить его на стол, сделать куличи и поставить их печь. Пекутся они не больше часа.

388. Баба бисквитная (небольшая)

Яиц 8 Сахара 200 г Аниона % • Муки 1 стакан • Масла ½ ст. л. • Сахара для обсыпки формы 2 ст. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Отделить в две особые посуды белки от желтков; желтки взбить добела с 200 г сахара, всыпав туда цедру с ½ лимона, стертую на терке, и выжатый сок из него.

Когда желтки с сахаром и лимоном будут взбиты, тогда взбить в густую пену 8 белков, выложить их в желтки, мешать и присыпать понемногу 1 стакан муки. Между тем приготовить форму, вымазать внутри маслом и усыпать мелким сахаром; влить в нее до ¾ высоты приготовленное для бабы тесто, вставить в вольный дух и дать испечься. Поспевает в 1 час.

389. Баба лимонная

Лимонов зрелых хороших 2 Сахару 2 стакана Яиц 12 • Муки картофельной ½ стакана • Муки ¾ стакана • Масла для смазки формы 1 ст. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Стереть на терке цедру с 2 спелых хороших лимонов и поставить в сторону. Потом сварить в воде оба лимона до совершенной мягкости; вынуть, немного остудить, разрезать, откинуть зерна, а лимоны растереть в каменной посуде и прибавить 1 стакан сахару, всыпая его понемногу, взбить желтки с остальным стаканом сахара, выложить их в растертые лимоны и, прибавив стертую цедру, размешать.

Наконец взбить в густую пену 12 белков, осторожно выложить

их в приготовленную массу, присыпая понемногу сперва ½ стакана картофельной муки, а потом % стакана пшеничной, все хорошо и равномерно размешать. Приготовить форму, вымазать ее внутри маслом, выложить приготовленное тесто, чтобы было не более ¾ формы; осторожно поставить не в очень горячую печь, дать хорошенько подняться и пропечься. Поспевает в 1 час.

390. Баба шоколадная (средней величины)

Яиц 15 Шоколада натертого 200 г Ванили ½ палочки • Сахара мелкого 1 стакан • Ржаных сухарей толченых ½ стакана • Муки картофельной ½ стакана • Масла для смазки формы 1 ст. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Отделить осторожно желтки от белков; желтки взбить добела с 1 стаканом сахара, всыпать толченую просеянную ваниль, 200 г натертого шоколада и хорошенько все размешать; тогда истолочь стакана ржаных сухарей, просеять и всыпать их понемногу в общую массу, старательно размешивая, пока вся масса ровно не загустеет. Наконец взбить в густую пену 15 белков и выложить их туда же, присыпав понемногу стакана картофельной муки; все осторожно размешать и выложить в приготовленную, вымазанную маслом форму, но чтобы было не выше как на ¾ формы. Тогда поставить не в очень горячую печь и дать хорошо подняться и пропечься. Эта баба поспевает в 1 час.

391. Баранки домашние

Муки 600 г Яиц 5 штук Масла растопленного 1 ст. л. • Воды ½ стакана • Анису или тмину (сколько хотите)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Сделать тесто, растирать его деревянным пестиком, потом промесить его хорошенько руками, а затем сделать баранки и класть их в кипящую воду; когда они всплывут наверх, значит, готовы. Тогда укладывать их на железный лист, посыпать анисом или тмином, поставить в печь, в легкий жар, чтобы запеклись.

392. Крендели домашние

Масла столового 8 ст. л. Желтков 6 Сахара мелкого 1 чайную чашку • Сметаны свежей 1 стакан • Муки 200 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Растопить 3 ложки масла, вылить в особую посуду, поставить в холодную воду или лучше в лед и вертеть ложкой в одну сторону, пока масло погустеет и примет белый цвет.

Тогда прибавить в него б желтков, одну чашку мелкого сахара, 1 стакан сметаны и бить все это мутовкой, подсыпая муку, до тех пор, пока выйдет некрутое тесто, тогда его выложить на стол и наделать небольших крендельков.

Затем посыпать мукой железный лист, разложить на него крендели так, чтобы один другого не касался, и поставить в духовую, не очень жаркую печь.

393. Сметанно-шоколадный торт

Сметаны 1 стакан Шоколаду тертого 1 чашку Желтков 10 штук • Сливочного масла ½ ст. л. • Ржаных толченых сухарей ½ чашки • Ванили ½ палочки • Сахара мелкого 1 стакан

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Растереть добела 1 столовую ложку масла, потом класть постепенно 10 желтков, отделяя их от белков, всыпать туда мелкие ржаные сухари, размешать все, затем всыпать шоколад, толченую ваниль, чашку мелкого сахара, влить 1 стакан сметаны и сделать из всего этого род теста. Наконец взбить белки, положить их туда же, размешать осторожно, и немедленно сложить все это в форму, намазанную маслом внутри и осыпанную ржаными сухарями, поставить в духовую печь на ½ часа. Подавать можно и в форме.

♦ Примечание. К этому торту подают сливки и мелкий сахар.

394. Армерриттер

Булок французских 2 Варенья 400 г Сахара 1 ст. л. • Яйцо 1 • Масла 1 ст. л. • Молока 1 стакан

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Обрезать корку у булок, нарезать каждую на б ломтиков, обмакнуть эти ломтики в молоко и дать ему стечь. Между тем разбить на тарелке яйцо, положить ½ столовой ложки мелкого сахара и разогретого масла, смешать все, обмакнуть в это каждый ломтик булки, посыпать мелким сахаром с обеих сторон и класть жариться в горячем масле, повертывая осторожно пока подрумянятся. Когда будут готовы, сложить на блюдо, а затем залить 400 г варенья; лучше всего малиновым или клубничным.

395. Гречневые блины

На 15 и более персон: Муки пшеничной 9 чайных чашек Муки гречневой 2 ½ чайных чашки • Дрожжей сухих 12 г • Молока цельного 6 *стаканов • Яичных желтков 3 • Манных круп 1 чайную чашку, не совсем полную • Хорошего растопленного масла 1 чайную чашку*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Вечером, часов в И, из 4 чайных чашек хорошей муки и дрожжей поставить опару, т. е. положить все 4 чашки муки и дрожжи в один довольно большой горшок, влить 2 чайные чашки чуть теплой воды, все это хорошенько размешать так, чтобы размешанная масса была однако не жиже жидкой сметаны, и поставить на тепловатое место. Если кухня или комната довольно тепла, то поставить горшок с опарою на стол, но не близко к окну, а если комната холодна, то на край плиты, причем горшок постоянно должен быть покрыт салфеткой.

Утром, часов в 7 или 8, когда опара поднимется, взять остальные 5 чашек муки, прибавить 2 ½ чайной чашки гречневой и хорошенько смешать обе муки вместе; потом всыпать все в горшок с опарою и развести 3 стаканами цельного кипяченого молока, остуженного до теплоты парного. Положить 3 яичных желтка и хорошенько мешать или взбивать веселкой с полчаса; затем поставить опять на теплое место и дать тесту хорошенько подняться часа 2 или 3.

Когда оно поднимется, взять еще 3 стакана цельного или снятого молока и вскипятить, а когда закипит, высыпать в это молоко одну не совсем полную чайную чашку манной крупы, хорошенько размешать, чтобы не было комков, и дать этой каше прокипеть раза два. Готовую кашу снять с плиты и тотчас же развести 1 чайною чашкою хорошего коровьего масла, остудить тоже до теплоты парного молока, выложить всю в тесто, посолить по вкусу и взбивать веселкой целый час, не переставая. (Если тесто густо, то надо развести его, прибавив одну или две чайные чашки теплого молока или воды, и продолжать взбивать так, чтобы при печении блинов оно было не гуще обычной сметаны.)

Потом поставить тесто с горшком на теплое место, дать ему непременно подняться в третий раз и тогда уже печь блины на маленьких сковородках, за раз на 4 или даже б, как угодно, намазывая каждый раз сковородки топленым или сливочным маслом или куском свиного несоленого сала.

♦ Примечание 1. Блины можно печь в русской печи и на плите, но на плите гораздо удобнее. Поставить разом б

сковородок, дать им прогреться; потом намазав каждую маслом или свиным салом, влить половником на каждую тесто и печь. Когда нижняя сторона блина зарумянится, перевернуть блин ножом и дать зарумяниться другой стороне, повторяя это с каждым блином. Таким образом разом могут быть готовы 6 блинов. К блинам подают растопленное чухонское масло, сметану, свежую или паюсную икру и семгу.

♦ Примечание 2. На 7 или 8 человек надо взять половину означенной порции, а в заправке и печении поступать как здесь сказано.

396. Кутья

Рису 200 г Сладкого миндаля 50 г Горького-6 зерен • Сахару мелкого 100 г • Изюму кишмишу 100 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Отварить 200 г рису; когда закипит, откинуть на сито, дать стечь воде, облить его холодной водой, снова сложить в кастрюлю, залить на 3 пальца выше водою и дать свариться до мягкости. Между тем обварить 50 г сладкого и 6 зерен горького миндаля, очистить, мелко истолочь, сложить на блюдо, прибавить 1 ложку сахара, 1 ложку воды и размешать. Когда рис хорошо уварился до мягкости, слить с него воду, остудить, выложить на миндаль и размешать вместе, всыпав остальной сахар. В это же время приготовить кишмиш, перебрать, вымыть и, вскипятив один раз в воде, откинуть на сито и дать воде стечь, а кишмиш выложить в рис, размешать и подавать к столу.

♦ Примечание. К кутье подаются: мелкий сахар, вино, херес или лиссабонское, или миндальное молоко, с которыми ее кушают.

♦ NB. Кутья очень питательное кушанье и весьма вкусна с вином; ее преимущественно варят к обеду в рождественский и крещенский сочельники.

397. Как делать пасху

а) Для пасхи: Творогу 4 кг Сметаны 400 г

Масла самого лучшего сливочного 200 г Сахару мелкого 4 полные ст. л. • Соли – по вкусу

б) На приправу: Желтков 6 Мелкого сахара 6 ст. л. • Сливок хороших 1 ½ стакана • Ванили ½ палочки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Выжать досуха через салфетку весь творог или с вечера положить под сильный гнет. Начиная делать пасху, надо взять глубокую большую посуду, выложить в нее приготовленный выжатый творог, размешать, потом положить всю сметану, слегка растопленное масло, 4 ложки сахару, соли по вкусу и все хорошенько размешать до мягкости, как тесто.

В то же время положить в особую кастрюлю 6 желтков (белки

прочь), хорошенько размешать их с сахаром и взбить добела, всыпать толченую ваниль, развести сливками, поставить варить на плиту и мешать, не переставая, пока желтки со сливками не загустеют, но не давать им закипеть. Между тем согреть в отдельной кастрюле приготовленный творог и мешать чаще ложкою, чтобы не пригорел, а весь ровно прогрелся, т. е. поставить кастрюлю с творогом на плиту, на такое место, где легкий огонь, и не очень горяча плита.

Когда желтки со сливками готовы, понемногу вливать эту сгущенную массу в теплый творог, хорошенько его размешивая, чтобы все ровно смешалось. (Окончательно размешивать творог и вливать в него сгущенные желтки можно уже и на столе.) Наконец выложить смешанный творог в одну или две деревянные формы, выложенные тонкой салфеткой, накрыть, положить дощечку, наложить легкий пресс и поставить на 6 часов в холодное место. Спустя 6 часов, выложить на блюдо и употреблять, или выложить из формы, накрыть сырой тряпочкой, и оставить в холодном месте до употребления; но во всяком случае пресс держать более 6 часов не надо.

398. Пасха другим способом

Творогу 2,4 кг Сметаны 200 г Масла сливочного 300 г • Соли – немного • Сахару толченого 400 г • Ванили ½ палочки • Яиц 5

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Свежий творог выжать, сложить в салфетку и с вечера наложить на него гнет. Утром протереть весь сквозь решето деревянной ложкой, выложить в протертый творог 200 г сметаны, 300 г слегка растопленного масла (но без осадка), хорошенько вымешать, положить немного соли, 400 г толченого сахара и ½ палочки толченой ванили. Опять размешать, влить 5 яиц, одно за другим, и еще размешать; сложить всю массу в приготовленную форму, выложенную салфеткой, и накрыть: наложить дощечку и средний гнет, поставить на 6 часов в холодное место, а потом поступать как сказано.

399. Варенец [11]

Хороших сливок 6 стаканов Цельного молока 12 стаканов Сметаны 4 ст. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Взять обыкновенный глиняный горшок, влить в него 12 стаканов молока и 6 стаканов сливок, хорошенько смешать, поставить в приготовленную печь и дать молоку вытапливаться.

Через часа посмотреть: если на нем окажется румяная пенка, то снять ее в особо приготовленную посуду и повторять снимать пенку, как скоро она зарумянится или пожелтеет, откладывая снятые пенки в одну посуду до тех пор, пока смешанное молоко со сливками не вытопится в печи до половины горшка.

Тогда вынуть горшок из печи, дать молоку остынуть, взять 4 столовые ложки хорошей сметаны, смешать с пенками, развести остуженным теплым молоком, перелить в другой горшок, более удобный, чтобы был полный, размешать вместе и поставить на 24 часа в холод, т. е. пока не загустеет, как простокваша. Затем варенец можно употреблять.

400. Простокваша

Цельного молока 12 стаканов Сметаны 4 ст. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Она приготовляется так: взять 12 стаканов парного молока, вылить в горшок, поставить в холодное место и дать отстояться. Потом внести в теплую комнату, положить в горшок 3 или 4 ложки хорошей сметаны, размешать и оставить на сутки стоять на столе или на полке, обвязав горшок чистою тряпочкой. Через сутки посмотреть: если простокваша сгустилась, то вынести ее в холод, дать охладиться и употреблять, когда понадобится.

К ней подают тертый ржаной хлеб или сахар с корицею.

♦ Примечание. Нужно заметить, что слой сметаны на простокваше тем гуще, чем лучше слой сливок на молоке.

401. Тыквенная каша

На 6 и более персон: *Очищенной тыквы 1,2 кг Молока 3 стакана • Масла 1 ст. л. • Желтков яичных 2*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Нарезать тыкву ломтями, как дыню, срезать верхнюю кожу, а мякоть изрезать мелкими кусочками; отделить ее столько, чтобы было 1,2 кг, сложить в кастрюлю, влить 1 стакан молока, поставить варить и дать развариться хорошенько.

Потом откинуть на решето, совершенно растереть в особую кастрюлю, влить 2 стакана молока, положить 1 полную чашку сливочного масла и два желтка; все размешать, поставить на плиту, дать прокипеть раза два и подавать.

Кто любит, можно прибавить по вкусу мелкого сахара или немного мелких круп.

♦ Примечание. Можно кашу запекать и в горшке. Для этого следует сварить, откинуть на решето, протереть, сложить в горшок, прибавить 1 столовую ложку масла, долить молоком, размешать и поставить в духовую печь, в вольный дух; дать запечься и подавать.

402. Саго на красном вине

На 6 и более персон: *Саго красного или белого 100 г Сахару 100 г Вина красного 1 стакан • Воды 1 стакан • Кусочек корицы 2 г • Цедры, срезанной с ½лимона • Воды или вина* 1 *стакан*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Сполоснуть 100 г саго холодною водою, сложить в кастрюлю, залить двумя стаканами кипятка, поставить

варить; как только закипит, откинуть на сито, дать стечь воде и сполоснуть его в этом же сите холодной водою. Опять выложить в кастрюлю, прибавить корицу, цедру, срезанную с лимона, и все залить одним стаканом красного вина и одним стаканом воды, чтобы саго могло легко вариться на легком огне.

Когда зерна саго разварятся вполовину, всыпать 100 г или по вкусу мелкого сахара, прибавить еще один стакан воды или вина и продолжать варить, чаще мешая, чтобы не пригорело. Когда же саго совершенно разварится до мягкости и загустеет, тогда вынуть цедру и корицу прочь, а саго выложить в глубокую посуду и подавать.

♦ Примечание. Саго можно варить и на легком белом вине: в таком случае надо брать белое саго, а остальное – все то же.

403. Украинские галушки

Творогу 800 г Муки гречневой 400 г Желтков 3 • Масла 2 ст. л. • Сметаны 400 г • Соли – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Взять 3 желтка, растереть с 2 ложками масла, всыпать постепенно гречневую муку, прибавляя немного воды и творогу до тех пор, пока сделается густое тесто, которое можно раскатать руками наподобие колбасы. Тогда нарезать его кусочками, дать им форму клецек, опустить в горячую соленую воду и варить до тех пор, пока всплывут наверх. Тогда откинуть их на решето, дать стечь воде, сложить в кастрюлю, облить сметаной (не кислой) и поставить в духовую печь, чтобы запеклись.

♦ Примечание. Подавать к столу в кастрюле.

404. Рикотта, или сладкий сыр

Сливок 9 стаканов Уксусу 6 ст. л. Сахару мелкого 1 ч. л. • Соли – немного

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Вылить сливки в кастрюлю и поставить варить; как только они закипят и поднимутся, тотчас отставить на край плиты и дать опасть пене; потом влить 6 столовых ложек уксусу, присыпать 1 чайную ложку сахару и немного, щепотки две, соли, размешать и на несколько минут опять поставить на плиту, пока не откинется сыворотка.

Тогда снять, вылить все в салфетку и перевязать шнурком не очень близко к сгущенной массе, а на 2 пальца выше; повесить в холодном месте так, чтобы вся сложенная масса в салфетке не касалась стены, а висела на середине веревки. Оставить висеть 6 часов, пусть сыворотка постепенно стекает каплями снизу. Через 6 часов снять, но не развязывать шнурка, а так, как масса висела; положить ее потом на блюдо или тарелку, а сверху, где завязано, наложить гнет весом в 800 г, но не более, и дать полежать 2 часа. Тогда снять гнет, развязать шнурок, опрокинуть сыр на тарелку и

подавать к чаю и кофе, нарезав тонкими ломтиками.

♦ Примечание 1. Это прекрасный и вкусный сыр. Он чрезвычайно нежен и очень вкусен с кофе и чаем. Его весьма удобно приготовлять постоянно, тем более что способ его приготовления чрезвычайно легок и скор. Но в значительном количестве для небольшого семейства рикотты делать не следует; дней 5 она может сохранять всю свою свежесть, а далее может прогоркнуть; потому ее лучше делать столько, чтобы скушать в два, три и не более как в 5 дней.

♦ Примечание 2. На вкус сладкий сыр нежен и даже пресен, как самое лучшее сливочное несоленое масло, так как соли кладется в него самая малость, и я настоятельно советую всем, кто будет делать этот сыр, ни в чем не изменять указанной пропорции и особенно отнюдь не класть более соли, а лучше солить, когда будут кушать.

♦ Примечание 3. Рикотта сберегается в холодном месте и накрывается мокрой выжатой тряпкой.

405. Свинина маринованная

Мягкой части свинины 3,2 кг Уксусу 4 ½ стакана Воды 3 стакана • Лаврового листа 5 штук • Перцу красного и черного – по 5 штук • Гвоздики 5 штук • Луковицу 1 • Соли – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Вымыть, вычистить, оскоблить и вытереть свинину кругом солью и оставить ее так лежать 1 час.

В это время приготовить взвар. Влить в кастрюлю 4 ½ стакана уксуса, 3 стакана воды, сложить все пряности, изрезать луковицу, прибавить соли и поставить кипеть раза 3 или 4.

Затем совершенно остудить, сложить свинину в широкую и глубокую посуду, залить холодным взваром, как он есть, со всеми пряностями, покрыть крышкой, поставить в холодное место и держать б дней на холоде, оборачивая свинину ежедневно.

Если окажется недостаточно взвара и сырая свинина не будет им вся покрыта, то можно прибавить уксуса и воды.

На седьмой день аккуратно вынуть из взвара, положить на противень, прилив туда же одну чайную чашку взвара, поставить жарить в духовую печь, наливая чаще сверху собственным соком.

Перед обедом вынуть, сложить на блюдо и слегка посыпать толченым перцем.

406. Гречневые блины скорого приготовления

Гречневой муки 2 стакана Пшеничной муки 4 стакана Воды тепловатой 3 или 4 стакана • Соды -1 ч. л. • Лимонной кислоты 1 ч. л. • Белков яичных 4 штуки • Масла сливочного 400 г • Соли – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Смешать гречневую и пшеничную муку, развести 3 или 4 стаканами тепловатой воды и хорошенько

размешать. Затем развести в стакана холодной воды соду (в порошке) и отдельно в другом ¼ стакана воды лимонную кислоту (тоже в порошке). Прежде вылить в тесто соду, взбить его хорошенько, а затем вылить кислоту и опять взбить хорошенько. Потом взбить 4 белка в пену, вылить их в тесто и бить его не менее 20 минут; затем дать постоять тесту в тепловатом месте, пока оно не поднимется достаточно, и начинать печь блины обыкновенным способом.

♦ Примечание 1. Если тесто окажется густо, то развести его немного тепловатой водой.

♦ Примечание 2. Салат подается к ней из маринованных вишен и свеклы.

407. Скоромная лапша с грибами в форме

На 6 персон: *Муки 400 г Желтков 2 Соли и толченого перца по щепотке • Масла столового 200 г • Яиц 4 штуки • Сметаны 400 г • Грибов 200 г*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Приготовить домашнюю лапшу (см. молочный суп с лапшою, § 29), раскатать ее в тонкую лепешку и дать обсохнуть 10 минут, потом мелко ее изрезать в лапшу, опустить в горячую соленую воду ненадолго и дать ей немного провариться; затем откинуть на решето, облить холодной водой, воду слить, а лапшу выложить на блюдо, облить ½ стакана сметаны и 2 взбитыми яйцами (желтки с белками вместе).

Затем приготовить грибы, которые должны быть уже сварены и обжарены в 3 столовых ложках масла и 2 столовых ложках сметаны и мелко изрублены с перцем и солью. Потом взять форму, обмазать маслом, обсыпать сухарями и уложить рядами, т. е. ряд лапши и ряд грибов доверху. Верхний слой залить взбитыми 2 яйцами, прибавив к ним 1 столовую ложку воды и посыпать сухарями. Поставить в горячую печь на часа и затем выложить из формы на блюдо.

♦ Примечание. К этому кушанью можно подавать сметану.

Постный стол

Раздел I Бульоны, супы, щи, борщи, уха и ботвинья

Бульоны

1. Бульон грибной с лапшой

На 6 персон: *Сушеных грибов 300 г Воды 7 глубоких тарелок Петрушки, порею, сельдерею и моркови по 1 корешку • Лук репчатый 1 • Лавровых листа 2 • Черного перца 5 горошин • Соли – по вкусу • Для лапши: • Муки 200 г • Растительного масла 1 ч. л. • Воды 3 ст. л.*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Вымыть теплой водой грибы, почистить их, сложить в кастрюлю. Также положить лук, перец, лавровый лист. Залить водой и поставить варить. Дать несколько раз прокипеть, потом опустить в этот грибной бульон морковь, петрушку, порей и сельдерей – или очищенными корешками, или мелко нарезанными, кто как желает.

Посолить и варить на большом огне до тех пор, пока грибы будут совершенно мягкими, тогда вынуть грибы, нарезать их помельче, бульон процедить сквозь салфетку, сложить грибы в кастрюлю, залить процеженным бульоном, поставить на огонь и дать закипеть – тогда опустить в него лапшу. Тоже дать ей один раз прокипеть и подавать к столу. Лапша делается так: взять 200 г

муки, одну чайную ложку масла подсолнечного или другого и три столовые ложки воды, все вместе смешать, замесить из этой смеси тесто, раскатать в лепешку, как можно тоньше, посыпать сверху немного мукой, потом сложить лепешку в два или три пласта, нашинковать из нее лапши и дать ей обсохнуть с полчаса или несколько больше.

Потом опустить ее в кипящий бульон, дать прокипеть раз или два, вылить в миску и подавать.

♦ Примечание. Кто любит, то можно сверху посыпать рубленой петрушкой или укропом.

2. Суп из перловой крупы с грибами

На 6 персон: *Сушеных грибов 200 г Моркови, порея, сельдерея и петрушки по 1 корешку Репчатый лук 1 • Подсолнечного масла 3 ст. л. • Гвоздики 3 головки • Перловой крупы ½ стакана • Муки 1 ч. л. • Подсолнечного масла 1 ч. л. • Петрушки рубленой 1 ст. л. • Соли – по вкусу • Воды 7 глубоких тарелок*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Перемыть теплой водой грибы, сложить в кастрюлю, залить водой и поставить варить. Когда грибы уварятся до мягкости, слить грибной бульон, грибы нашинковать. Сложить в кастрюлю, коренья тоже изрезать кружками или палочками, сложить в кастрюлю. Луковицу порубить помельче, обжарить в одной ложке масла, сложить в кастрюлю, прибавить 3 головки гвоздики, залить грибным бульоном, посолить и дать вариться с полчаса; тогда промыть перловую крупу, выложить в кастрюлю и в то же время опустить изрезанный кусочками картофель, дать хорошенько прокипеть. Когда крупа достаточно уварится, то взять 1 чайную ложку пшеничной муки; растереть с ложкой постного масла, развести немного бульоном и во время кипения влить в кастрюлю, размешать и дать прокипеть. Подавая к столу, вылить суп в миску, посыпать рубленой петрушкой.

3. Суп гороховый

На 6 персон: *Белого гороха 600 г Воды 6–7 глубоких тарелок Селедку хорошую 1 • Лука репчатого 2 • Французскую булку 1 • Растительного масла 2 ст. л.*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Вымыть 600 г хорошего гороха, положить в кастрюлю, залить холодной водой, поставить вариться до мягкости. Когда горох готов, то процедить его и протереть сквозь решето, развести горох слитым с него отваром. Если окажется густ, то прибавить в него немного кипятку, хорошенько размешать. В то же время взять мякоть с селедки (накануне вымоченной в чае или квасе), растереть с одной столовой ложкой подсолнечного масла, опустить в горох, дать хорошенько прокипеть. Тогда взять две луковицы, изрубить слегка, обжарить с одной столовой ложкой масла и тоже опустить в горох, дать

прокипеть, и суп готов.

♦ Примечание 1. К гороху подаются гренки – изрезанная кусочками французская булка, поджаренная в масле.

♦ Примечание 2. Если горох во время варки долго не разваривается, то надо понемногу, хотя бы по ложке, вливать в него холодной воды, повторяя это через 5 минут раза два или три, и тогда горох скоро уварится.

4. Суп рассольник с огурцами и осетриной

На 6 персон: *Свежей осетрины 1,2 кг Воды 6 или 7 глубоких тарелок По 1 корешку моркови, порея и сельдерея (или по ½, если велики) • Репчатый лук 1 • Лавровых листьев 3 • Перцу черного 5 шариков • Огурцов соленых 5 • Огуречного рассола 1 стакан • Масла постного 1 ст. л. • Муки пшеничной 1 ч. л. • Укропа или петрушки рубленых 1 ст. л. • Соли – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Вымыть, соскоблить хорошенько осетрину, изрезать на куски, сложить в кастрюлю, также положить очищенную репчатую луковицу, 3 лавровых листа и перец, залить известной порцией холодной воды, посолить немного и поставить вариться.

Затем очистить 5 соленых огурцов, нарезать их кружками, коренья нашинковать, сложить с огурцами в отдельную кастрюлю, залить одним стаканом огуречного рассола и двумя стаканами осетрового горячего бульона, дать увариться хорошенько.

Когда коренья будут достаточно мягки, то вылить весь этот взвар в общий осетровый суп; сделать подправку из одной чайной ложки муки и одной столовой ложки масла, какого желают, хорошенько растереть, развести рыбным бульоном и вылить в суп во время его кипения и дать провариться минут 5. Подавая к столу, усыпать рубленым укропом или петрушкой.

5. Суп-пюре из разных овощей

На 6 персон: *Луковиц репчатых 2 Масла подсолнечного 1 ст. л. Репу 1 • Моркови, сельдерея и петрушки по 1 корешку • Картофеля средней величины 5 штук • Свежей капусты ½ небольшого кочана • Белого гороху 1 ст. л. • Гвоздики 3 головки • Свежих или сушеных белых грибов 6 штук • Соли – по вкусу • Муки 1 ст. л.*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Исшинковать две луковицы, сложить в кастрюлю, поджарить в одной ложке подсолнечного масла, туда же положить и обчищенные коренья, но целиком; репу и капусту изрезать на куски, грибы исшинковать и все сложить в кастрюлю к жареному луку, также горох, гвоздику и фасоль; тогда влить кипятку столько, сколько потребно к супу; варить пока все овощи совершенно будут мягки.

Потом слить осторожно взвар или бульон, а все прочее

протереть сквозь решето, сложить протертое пюре в кастрюлю, залить слитым бульоном, посолить, поставить варить, хорошенько размешать, и когда закипит, то сделать подправку, т. е. взять одну столовую ложку муки, растереть с одной ложкой холодной воды, прибавить супового бульона, размешать и вылить в суп – дать прокипеть раза два или три, и суп готов.

♦ Примечание. Этот суп-пюре очень вкусен, к нему подают обыкновенно гренки из белого хлеба, обжаренного в масле.

6. Суп из кореньев с вермишелью

На 6 персон: *По ½ или 1 корешку моркови, петрушки и сельдерея Воды известную порцию Вермишели 100 г • Масла постного, какого желаете, 1 ст. л. • Соли – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Этот суп приготовляется точно так же, как и суп-пюре из картофеля, с той только разницей, что вместо картофеля опускается в него вермишель, а лук, изрезанный или нарубленный, обжаривается в масле и кладется в него последним (чтобы отбить мучной запах вермишели).

Тогда, посолив по вкусу, дать ему прокипеть раза два, подсыпать немного натертой цедры с лимона, или грибным порошком или толченой гвоздикой, они также отбивают мучной запах вермишели.

7. Суп с грибами и рисом

На 6 персон: *Грибов сушеных белых или других 300 г Воды сколько следует для супа (т. е. 7 глубоких тарелок) Луковицы репчатые 2 • Масла подсолнечного или другого 1 ст. л. • Моркови, петрушки, сельдерея – по ½ корешка • Перца черного 8 шариков • Муки пшеничной 1 ст. л. • Масла 1 ст. л. • Рису 100 г • Соли – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Перебрать и в нескольких водах перемыть грибы, сложить в особую кастрюльку, залить кипятком и поставить варить до мягкости (воды налить, т. е. кипятку, столько на грибы, сколько требуется для супа). Между тем две луковицы изрезать и поджарить в одной ложке масла, коренья обчистить, перемыть, изрезать, сложить, в другую кастрюлю, прибавить перцу 8 штук и, отделив ½ порции грибного бульона, залить коренья и дать им свариться до мягкости.

Когда коренья с луком и перцем хорошо уварятся, то их откинуть прочь и бульон с них вылить в кипящие грибы – размешать, посолить; когда же грибы совершенно сварятся до мягкости, то их вынуть, изрубить помельче, опять опустить их в бульон, прибавить рис и дать свариться несколько времени.

Затем сделать подправку из одной чайной ложки муки и одной столовой ложки постного масла; растереть, развести немного грибным бульоном и вылить в грибной суп; хорошенько размешать, дать еще раз прокипеть, тогда вылить в миску и

подавать.

8. Суп-пюре из картофеля

На 6 персон: *По ½ или 1 корешку моркови, петрушки и сельдерея Луковицу 1 Воды известную порцию [12] • Картофеля средней величины 8 шт. • Масла подсолнечного 1 ст. л. • Муки 1 ч. л. • Соли – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Очистить, изрезать коренья, положить в кастрюлю, прибавить луковицу, залить водой, поставить вариться. Когда коренья уварятся до мягкости, то взять сырого картофеля штук 8, очистить от кожицы, положить в кастрюлю терку – прямо в кипящий бульон тереть картофель.

Потом размешать, дать ему прокипеть 2 раза, тогда прибавить в него подправку из 1 чайной ложки муки и одной столовой ложки подсолнечного или другого масла, растереть хорошенько вместе и разведя суповым бульоном.

При подаче к столу посыпать суп рубленными укропом или петрушкой.

9. Суп красный грибной (пюре)

На 6 персон: *Сушеных грибов, каких желаете, 400 г Рыбы: ершей 15, окуней 5, налим 1 Сельдерея 2 корня • Петрушки 3 корня • Моркови 2 корня • Порея 5 корешков • Луковицы 2 или 3 большие • Перца 8 шариков • Гвоздики 5 головок • Соли – по вкусу • Зелени: сельдерея и петрушки с 2 корней • Макарон или вермишели 50 г*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Перемыть грибы, сложить в кастрюлю прибавить коренья, изрезанные пополам, лука 3 штуки перец и гвоздику, залить шестью стаканами воды, и варить до тех пор, пока коренья и лук выварятся совершенно. Тогда грибы вынуть и исшинковать: в то же время сварить отдельно всю рыбу в пропорции воды, чтобы достаточно было бульона на 6 человек, прибавив зелени в двух корней петрушки и сельдерею для запаха.

Когда рыба хорошо сварится, то процедить бульон, или уху, и оставить до времени. Рыбу выложить в грибной с кореньями взвар и оставить вариться, пока вся рыба совершенно разварится и выйдет густой соус; тогда процедить его и протереть все сквозь сито, вылить в чистую кастрюлю и развести рыбным бульоном.

Грибы исшинкованные выложить туда же, размешать, посолить по вкусу, положить макарон или вермишели 50 г или меньше, так чтобы не сгустить суп, дать раза два хорошенько прокипеть и подавать.

♦ Примечание. В этот суп или пюре рыбу можно употреблять мелкую и дешевую, но чем крепче будет на вкус рыбное пюре, тем лучше и вкуснее суп.

10. Рыбный суп с крупой

На 6 персон: *Рыбы, какой желаете: окуней, карасей или другой*

-1,2 кг Воды сколько следует для супа (т. е. 7 глубоких тарелок) Моркови, петрушки, сельдерея – по 1 корешку • Рису или перловой крупы ½ стакана • Луковиц репчатых крупных 3 штуки • Картофеля 5 штук • Масла подсолнечного 1 ст. л. • Муки для обвалки рыбы 1 ст. л. • Масла для обжаривания рыбы 2 ст. л. • Укропа или петрушки рубленой 1 ст. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Нарезать моркови, петрушки, сельдерея и три репчатые луковицы, сложить на сковороду, пересыпать одной ложкой муки, размешать, посолить и поджарить в одной ложкой подсолнечного или другого масла, потом сложить в кастрюлю, положить крупу или рис, залить водою (кипятком) и поставить варить до мягкости. Тогда очистить и изрезать пять картофелин, положить туда же и дать хорошенько прокипеть.

Между тем приготовить рыбу, очистить, выскоблить и выпотрошить хорошенько, вымыть, изрезать на куски или пополам, обвалять каждый кусок в муке, посыпать солью и обжарить на сковороде, облив ее двумя ложками масла.

Перед самым обедом, минут за десять, опустить всю рыбу в бульон с кореньями, дать прокипать один раз, вылить миску и подавать, посыпав рубленым укропом или петрушкой.

11. Рыбная похлебка с фрикаделями

На 6 персон: *Рыбы крупной или самой дешевой 1,2 кг Репчатую луковицу 1 Перца черного 6 шариков • Сельдерея, порея и петрушки по % корешка • Соли – по вкусу • Булку французскую (одну мякоть) • Желатина один листок • Толченого перцу щепотку • Масла подсолнечного или другого 1 ч. л.*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Рыбу, какую желают, хотя и из недорогих сортов, разварить в одной луковицей, перцем и кореньями, залив известной пропорцией воды ля супа. Когда рыба и коренья совершенно разварятся, то протереть все сквозь сито, а слитым с разваренной рыбы и кореньев бульоном развести протертое пюре, вылить в чистую кастрюлю, поставить на плиту на легкий огонь и не дать сильно кипеть. Между тем из лучших выбранных рыб снять филей, 200 г, мелко изрубить, посыпать немного солью, толченым перцем, смешать с размоченным мякишем из булки, хорошенько выжатым, прибавить одну чайную ложку масла подсолнечного или другого, посолить, распустить один листок желатина в одной ложке кипятка и влить туда же. Все смешать, наделать шариков из этой массы, немного повалять в муке и перед самым обедом опустить на 5 минут в похлебку во время кипения. Когда шарики, или фрикадели, все всплывут, значит готовы. Тогда вылить в миску и, если есть, посыпать рубленой зеленью и подавать.

♦ Примечание. Эта похлебка очень вкусна и необыкновенно

сытна; к ней подают нарезанный кусочками лимон или при подаче кладут его прямо в тарелку.

12. Суп-пюре из ершей

На 6 персон: *Ершей 20 Воды 12 стаканов Порея, сельдерея и петрушки • Луковиц репчатых 3 • Перцу черного 5 шариков • Лаврового листа 5 • Гвоздики 3 головки • Соли – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Ершей вычистить, вымыть и положить в кастрюлю с одной репчатой луковицей, вычищенными и нарезанными кореньями, перцем, лавровым листом и гвоздикой; залить водою столько, чтобы равнялось 12 стаканам и поставить варить на легкий огонь на один час. Потом, хорошенько промяв в кастрюле всю рыбу и коренья, снять в плиты и дать отстояться 5 минут. Тогда процедить бульон и рыбу с кореньями, протереть сквозь сито в тот же слитый бульон, поставить на плиту и дать прокипать раза два; затем изрубить помельче две луковицы, обжарить их в одной ложке подсолнечного или другого масла, посыпав немного пшеничной мукой, и когда лук с мукой хорошо обжарятся и зарумянятся, то развести его немного рыбным бульоном. Вылить в кипящий процеженный бульон, дать прокипеть и тогда уже снова окончательно процедить сквозь салфетку для того, чтобы протертые сквозь сито мелкие косточки от ершей и жареный лук не попадались во время употребления. Подавая к столу, нарезать кружками лимон и опустить в миску.

13. Суп раковый

На 6 персон: *Раков средней величины 50 штук Воды 12 стаканов Петрушки, сельдерея, порея и моркови по 1 небольшому корешку • Гвоздики 3 головки • Луковицу 1 • Соли – по вкусу • Риса 1 чайную чашку • Масла подсолнечного или другого 200 г • Укропа небольшой пучок • Еще рубленого укропа 1 ст. л.*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Рис вымыть, положить в особую небольшую кастрюлю, залить двумя чашками воды и поставить варить. Раков, хорошенько перемыв, сложить в особо приготовленную кастрюлю, залить холодною водою, опустить пучок укропу, коренья, гвоздику и луковицу, посолить и поставить варить на один час. Когда раки сделаются совершенно красными, то откинуть их на решето, дать стечь бульону и, когда совершенно остынут, очистить хвостики и клешни. Полученную таким образом мякоть сложить на особую тарелку и разделить на две части: одну из них положить в миску, в которую будет выливаться суп, и засыпать одною столовою ложкою мелко изрубленного укропа, – а другую употребить на фарш. Затем скорлупу от спинок очистить от желчи и внутренностей.

Из этой скорлупы штук 30 отделить положить в холодную воду, приготовляя их для начинки фаршем, а остальную скорлупу

истолочь помельче; положить в особую небольшую кастрюлю, в которой заранее разогреть 200 г масла, чаще мешая, дать кипеть до тех пор, пока масло сделается красным; тогда процедить его сквозь кисею, а остатки выжать. Потом вылить половину ракового масла в вареный рис, размешать и дать рису с маслом провариться на легком огне до тех пор, пока рис пропитается маслом и сделается ракового цвета; тогда отставить его на теплое место и держать кастрюлю под крышкой до самого обеда.

14. Грибные пельмени

На 6 персон: *Грибов сушеных или свежих 30 штук Рыбного филе осетрины или лососины или другой крупной рыбы 400 г Луковиц репчатых 2 • Масла подсолнечного или другого 100 г • Перцу и соли – по вкусу Для теста: • Муки 500 г • Воды /2 стакана • Масла подсолнечного или другого 1 ст. л. • Соли – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Грибы сушеные или свежие перемыть в трех водах и варить до совершенной мягкости, залив настолько кипятком, чтобы воды было на два пальца выше грибов. Когда грибы хорошенько уварятся и будут совершенно мягки, то выложить на сито, дать стечь воде.

Мелко изрубить их с луком, рыбным сырым филеем, посыпать перцем и солью и жарить на масле, хорошенько мешая во время жаренья. Когда грибы будут готовы, изжарены, то приготовить тесто следующим способом: взять стакана воды, посолить ее по вкусу, муку рассыпать на доску, приливая понемногу из стакана воды и масла.

Свалять хорошенько тесто, разрезать его на три куска и сделать из каждого круглую длинную полоску, толщиной в средний палец. Изрезать на равные кусочки величиной с малый грецкий орех, каждый кусочек раскатать тонко в круглую лепешку и, положив на каждую понемногу приготовленного фарша, с одной стороны прикрыть другим боком лепешки, сделать вроде пирожка, защипать и сложить на решето. Перед подачей к столу вскипятить воду, посолить ее по вкусу и опустить по одному все пельмени. Когда они всплывут наверх, то значит, что они готовы. Тогда вынуть из воды дырчатой ложкой, сложить на блюдо и подавать.

♦ Примечание. Пельмени кушают по желанию с уксусом или маслом, или с рыбным бульоном, который приготовляется отдельно из остатков крупной рыбы, после снятого с них филе.

15. Суп из черники

На 6 персон: *Черники свежей или сушеной 800 г Сахара мелкого 300 или 400 г Воды 12 стаканов • Картофельной муки 2 ст. л. • Лимонного сока 1 ч. л. • Булка французская 1*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Перебрать ягоды черники, вымыть,

положить в кастрюлю, залить 12 стаканами воды, поставить варить и дать ей хорошенько увариться, чаще снимая пену, или накипь.

Потом положить в этот суп сахара и дать прокипать еще два раза; заправить двумя ложками картофельной муки, разведенной одной чайной чашкой холодной воды или остуженным взваром из черники – растерев муку хорошенько, чтобы не осталось комков, вылить в кипящий черничный суп. Хорошенько размешать, дать прокипать раза два или три, вылить в миску и подавать. К этому супу подают гренки из засушенной французской булки, изрезанной тонкими ломтиками.

♦ Примечание. Таким же способом варится суп из малины, вишен, черной и красной смородины, причем сахара можно класть по вкусу, кто любит слаще, а кто кислее.

♦ NB. Для лучшего цвета все эти ягодные супы можно приправлять во время варки одной чайной ложкой лимонного соку.

16. Раковый фарш

Французскую булку 1 (одну мякоть) Масла ракового оставшуюся половину (что осталось от рису) Отделенную половину от шеек и клешней • Перцу и соли – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Мякоть французской булки размочить раковым бульоном (в котором варились раки и коренья), выжать и изрубить ее вместе с отделенною частью раковой мякоти и ложкой ракового масла. Прибавить по вкусу толченого перцу и соли и сделать фарш так мягко, как тесто. Этим фаршем начинить все оставшиеся вымытые скорлупы спинок.

Из бульона, в котором варились раки с кореньями, – коренья отбросить прочь, а в чисто процеженный бульон опустить начиненные фаршем спинки, поставить на плиту, дать прокипеть раза три и суп готов.

Подавая к столу, выложить рис в миску, где уже положены отделенные хвостики с укропом; размешать, залить бульон с раковыми спинками и подавать, усыпав немного рубленым укропом.

Ботвинья

17. Ботвинья

На 6 персон: *Лососины пли другой рыбы 800 г Шпинату 600 г*

Свеклы 3 корня • Лавровых листьев 5 • Черного перца 5 шариков • Репчатую луковицу 1 • Огурцов свежих 5 штук • Луку зеленого рубленного 2 ст. л. • Кислых щей 3 стакана • Квасу 4 ½ стакана • Лимона половину • Сахару, соли – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Рыбу следует хорошо вычистить, перемыть и сварить: свежая варится в соленой воде, а малосольная в простой. Во время варки как к той, так и к другой добавить 5 лавровых листьев, 5 шариков перцу и одну репчатую луковицу. Между тем взять шпинат, отделить его от корешков, перемыть в соленой холодной воде, положить в кастрюлю, залить холодной водою столько, чтобы вся зелень ею была покрыта, дать вариться полчаса, вдавливая по временам зелень, которая при кипении будет подниматься кверху.

Когда зелень хорошо уварится и осядет на дно кастрюли, то снять ее с плиты, откинуть зелень на решето, дать стечь воде, а зелень остудить. Потом изрубить ее и протереть через решето в особую посуду. Свеклу вымытую сварить, когда будет готова, она будет мягка и верхняя кожица легко отделится, тогда изрубить ее помельче. Также изрубить лук и укроп, а огурцы очистить и мелко изрезать.

Потом сложить в миску шпинат и лук, присыпать немного соли и сахару, протереть хорошенько столовой ложкой, положить огурцы, укроп, изрезать лимон помельче и налить на все это 3 стакана кислых щей и 4 ½ стакана квасу. Прибавить соли и сахару по вкусу и, положив в ботвинью порядочный кусочек льду, мешать столовой ложкой, пока ботвинья хорошо охладится, и тогда подавать к столу.

♦ Примечание 1. К ботвинье подают рыбу: лососину сига, судака, белужью тежку (тежка белужья, как свежая, так и малосольная, всегда лучше и нежнее осетровой для всякого употребления; судак же не так вкусен); на 6 человек достаточно 800 г лососины или тежки.

♦ Примечание 2. Лед в ботвинью надо положить не ранее как за ¼ часа до обеда, иначе она сделается водяниста и не будет вкусна.

Щи

18. Щи из кислой капусты со снетками

На 6 персон: *Капусты рубленой кислой 600 г Воды 6 глубоких*

тарелок (или 12 стаканов) Гвоздики 3 головки • Перцу черного 5 шариков • Снетков 200 г • Муки пшеничной 2 ст. л. • Масла постного (какого желаете) 2 ст. л. • Соли – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Сложить капусту в кастрюлю вместе с гвоздикой и перцем, залить известной порцией воды на 6 человек, поставить варить. В это время перемыть снетки, изрезать мелко луковицу, сложить вместе на сковороду и, посыпав одной ложкою муки, посолить, полить одной ложкой постного масла, размешать и немного обжарить. Когда капуста несколько уварится, хорошо прокипит несколько раз, то выложить в нее обжаренные снетки с луком. Сделать подправку из остальной муки, размешать ее с остальной ложкой масла и, разведя капустным бульоном, хорошенько растереть и вылить эту подправку в щи – дать им хорошенько прокипеть несколько раз, если нужно посолить по вкусу, и щи готовы.

♦ Примечание. Если капуста не очень кисла и щи на вкус окажутся недостаточно кислыми, то можно прибавить немного уксусу или лимонного соку.

♦ NB. К этим щам обыкновенно подают гречневую или ячную кашу, приготовленную в горшке или обжаренную кусочками.

19. Щи из кислой капусты с грибами

На 6 персон: *Капусты кислой 600 г Воды 12 стаканов Луковицу репчатую 1 • Гвоздики 3 головки • Перцу черного 8 шариков • Грибов, каких желаете, 200 г • Муки пшеничной 2 ст. л. • Масла подсолнечного 2 ст. л. • Соли – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Сложить капусту в кастрюлю с гвоздикой и перцем, залить известной пропорцией воды, поставить варить. Грибы перебрать, перемыть, переменяя чаще воду, потом сложить их в особую небольшую кастрюлю, залить горячей водой, так, чтобы воды сверх грибов было пальца на три более. Поставить варить отдельно; когда грибы совершенно сварятся до мягкости, тогда грибной бульон слить и сделать в нем заправку из одной ложки муки, масла подсолнечного или другого, т. е. одну ложку муки хорошенько растереть и развести грибным бульоном. Вылить в кипящие щи, посолить. Грибы исшинковать, луковицу тоже и, сложив в сковороду вместе, посыпать одной ложкой муки, толченым перцем, солью и, залив 1 ложкой масла, немного поджарить или провялить их и выложить в щи. Хорошенько размешать и дать вариться еще с полчаса, тогда щи готовы.

♦ Примечание. К ним подают тоже какую желают кашу, запеченную или обжаренную кусками, или пирожки.

20. Щи из кислой капусты с рыбой

На 6 персон: *Окуней больших 3 или малых 6 (всего весом 1,2 кг) Воды 12 стаканов Петрушки, сельдерея и порея по 1 или по ½, если*

велики • Луковицу репчатую 1 • Гвоздики 3 головки • Кочан свежей капусты средней величины • Свеклы 2 штуки • Муки пшеничной 2 ст. л. • Масла подсолнечного 4 ст. л. • Петрушки или укропу рубленого 1 ст. л. • Соли – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Обчистить коренья, порезать их, сложить в кастрюлю, также положить луковицу и гвоздику. Залить водой, поставить варить до мягкости кореньев. Рыбу вымыть, вычистить, обвалять в муке (1 ложка) и обжарить с тремя ложками масла подсолнечного или другого какого желают. Затем взять один средней величины кочан капусты, вымыть его, отрезать кочерыжку прочь, капусту изрезать на б или более кусков, обварить ее крутым кипятком в особой посуде, накрыть крышкой и дать постоять ¼ или ½ часа на столе. Потом слить в нее воду, сложить куски капусты в другую посуду, прибавить исшинкованную свеклу и залить все взваром с кореньев (коренья отбросить). Поставить варить, пока капуста и свекла совершенно уварятся. Тогда сделать подправку из одной ложки муки, одной ложки масла, хорошенько растереть муку с маслом, развести капустным взваром, вылить в кастрюлю, где варится капуста, и дать прокипеть раза два.

Тогда опустить в нее всю жареную рыбу, дать прокипеть хорошенько один раз, и готово. Подавая к столу, посыпать одной ложкой рубленого укропу или петрушки.

♦ Примечание. Эти щи можно варить и с другой какой желаете рыбой, но только чтобы рыбы было не менее 1,2 кг весом. Или вместо рыбы можно класть сушеные грибы, какие угодно, 100 г достаточно.

♦ NB. Точно так же приготовляют и щи из свежей капусты с маслинами. Тогда вместо рыбы или грибов кладут 200 г хороших маслин, затем дают им прокипеть хорошенько раза 2 или 3, и можно подавать.

21. Борщ обыкновенный (простой)

На 6 персон: *Свеклы крупной 6 или 10 штук Луковицу 1 • Перцу черного 8 шариков • Лавровых листьев 5 • Гвоздики 3 головки • Муки 1 ст. л. • Масла подсолнечного или другого 1 ст. л. • Соли – по вкусу • Укропу или петрушки рубленой 1 ст. л.*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Свеклу испечь, оскоблить и изрезать или исшинковать, положить в кастрюлю, прибавить 5 лавровых листков, черного перцу 8 шариков, 1 репчатую луковицу, порезанную надвое, гвоздику, залить 12 стаканами кипятка, посолить и поставить варить. Спустя час времени сделать подправку, т. е. взять 1 столовую ложку муки, 1 ложку масла (какого желаете), растереть хорошенько, чтобы не было комков, прибавить ложки две свекольного бульона, еще растереть, и когда

борщ закипит, то влить в него подправку и дать хорошенько провариться. Затем влить в кипящий борщ 1 стакан квасу из приготовленной свеклы.

Потом дать борщу прокипеть раза три и отставить или подавать к столу: борщ готов.

♦ Примечание. Подавая к столу, посыпать сверху рубленым укропом или петрушкой.

22. Квас для борща

Взять: Свеклы 2 Уксусу 1 ст. л. Бульону 2 ст. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Две сырые красные очищенные свеклы истереть на терке, сложить в небольшую кастрюлю, влить одну столовую ложку уксусу и две ложки бульону, поставить варить, и когда вскипит, то процедить сквозь кисею или салфетку и тотчас вылить его в борщ; иначе борщ почернеет и уже не будет иметь настоящего красного цвета.

23. Борщ с осетровой головой

На 6 персон: *Головы осетровой 2 или 2,4 кг Воды 8 глубоких тарелок Петрушки, сельдерея и порея – по 1 корешку • Свеклы 3 или 4 • Луковицы 2 • Гвоздики 3 головки • Перцу черного 15 шариков • Лаврового листа 5 или 6 • Муки 1 ст. л. • Масла 1 ст. л. • Капусты небольшой кочан • Соли – по вкусу • Соку из выжатой тертой свеклы 2 ст. л.*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Борщ в осетровой головой приготовляется таким способом: разрубить осетровую голову, вымыть хорошенько в холодной воде, положить в кастрюлю, в которую бы входило до 8 тарелок воды, положить туда же цельную луковицу, петрушку, изрезанную на 4 части, сельдерей и порей, прибавить черного перцу, гвоздики и лаврового листа, залить все водою, поставить варить. Когда хорошо прокипит раза три, снять кастрюлю в плиты, процедить бульон в особую посуду, коренья и прочие пряности отбросить. Осетровую голову хорошенько вымыть: кости убрать прочь, а хрящи и мякоть разрезать на куски, положить в ту же чисто вымытую кастрюлю, прибавить три или четыре исшинкованные свеклы, небольшой кочан белой капусты, изрезанной на 8 частей, и одну луковицу, залить все рыбным бульоном, посолить по вкусу и дать вариться до готовности, чтобы свекла и капуста хорошо уварились.

Когда борщ готов, то растереть 1 столовую ложку муки с 1 столовой ложкой подсолнечного масла; развести сначала немного холодной водой, прибавляя понемногу борщу. Когда все хорошо разойдется, влить эту подправку в борщ во время его кипения и дать хорошенько провариться, потом отставить на горячее место, где бы он не мог кипеть. Подавая к столу, натереть сырой свеклы, выжать из нее сок через кисею, чтобы было 2 столовые ложки,

разлить его в суповые миски, залить горячим борщом, в который осторожно опустить куски рыбы, посыпать рубленым укропом и петрушкой и подавать к столу.

♦ Примечание. Точно так же варится борщ из карасей, которых надо взять не менее 1,6 кг весом, все равно больших или малых. Из них половину, т. е. 800 г, отложить на жаренье, а другую половину положить в кастрюлю вместе с кореньями и пряностями, как сказано выше, и поступать так же. Если жареные караси будут очень велики, то можно их порезать на две части и осторожно опустить в бульон.

Уха

24. Уха из мелкой рыбы

На 6 персон: *Ершей 10 штук Окуней 2 средней величины Сига и судака небольших – по одному • Налима 1 • Луковиц репчатых 3 • Петрушки, сельдерея и порея по* ½ корешка • *Перцу черного 8 шариков • Лавровых листьев 7 • Воды 15 стаканов • Лимон 1 • Укропу или петрушки рубленой 1 ст. л. • Соли – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Оскоблить, вымыть и изрезать коренья, сложить в приготовленную кастрюлю, прибавить две цельные очищенные луковицы, перец и лавровый лист, залить пятью бутылками холодной воды, поставить на плиту, на умеренный огонь и оставить вариться 1 час.

Когда взвар будет готов, то процедить в чистую кастрюлю, посолить его по вкусу и опустить туда очищенную и выпотрошенную рыбу: мелкую, как например ерши, положить целиком, а прочую, если велика, порезать на 2 или на 3 части. Опустить также, если случается, молоки и поставить вариться на хорошем огне.

Во время варки снимать накипь и, когда рыбы, хорошо проварившись, всплывут на поверхность, то снять кастрюлю с плиты и дать минут 5 постоять; потом выбрать осторожно ложкой рыбу, сложить ее в приготовленную миску, залить ухой, посыпать рубленым укропом или петрушкой и подавать к столу. К ухе подают резанный кусочками лимон.

♦ Примечание 1. Уху можно приготовлять из разной рыбы, крупной и мелкой, живой, сонной или мерзлой. Но, конечно, из живой рыбы уха всегда прозрачнее и вкуснее, тогда как из сонной или мерзлой она бывает мутна. В таком случае для очистки

рыбного бульона, приготовленного из 1,2 кг рыбы и 15 стаканов воды, надо поступать следующим образом: взять кусочек паюсной икры (величиной в 4 см или 1 столовую ложку), размять хорошенько или лучше истолочь, прибавить 2 ложки холодной воды, размешать и вылить в процеженный бульон. Поставить на плиту и постоянно мешать, пока не закипит.

Тогда сдвинуть кастрюлю ближе к краю плиты и дать бульону кипеть на легком огне, пока бульон совершенно очистится. Затем процедить сквозь салфетку – прямо в миску, опустить в него сваренную рыбу, посыпать рубленой зеленью и подавать.

Если же после этого бульон окажется не совсем чистым, то надо его вновь процедить и дать прокипеть еще несколько раз, причем во время кипения прибавлять временами по 1 столовой ложке холодной воды, примешивая на каждую ложку по 2 капли лимонного соку, тогда бульон будет наверняка чист и прозрачен.

♦ Примечание 2. Для того чтобы бульон имел хороший вкус, непременно надо прибавить несколько ершей и хоть одного окуня, иначе уха, приготовленная из одной сонной или мерзлой рыбы, без обозначенной прибавки, будет иметь неприятный вкус.

♦ Примечание 3. Кто желает и имеет возможность, может прибавить в уху вино, сотерн или шампанское. Кода уже уха сложена в миску, тогда вливают вино. Подают, прибавив несколько кружков лимона. Варить же уху с вином не следует.

25. Уха из стерляди

На 6 порций: Мелкой рыбы: ершей, окуней, сижка – всего 800 г Сельдерея, порея, петрушки по 1 корешку Луковицы 2 • Перцу черного 10 зерен • Листа лаврового 7 штук • Воды 15 стаканов • Стерлядь в 1,2 кг весом • Лимона ½ • Укропу или петрушки рубленой 1 ст. л. • Соли – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Вычистить выпотрошить, вымыть мелкую рыбу, сложить в кастрюлю вместе с вычищенными кореньями, 2 луковицами, перцем и лавровым листом. Залить все холодной водой, поставить варить на 1 час. Потом процедить уху сквозь салфетку в другую кастрюлю. Если уха окажется мутной, то очистить ее одной ложкой паюсной икры с водою (как сказано выше во втором примечании) или с одним взбитым белком, смешанным с одной ложкой холодной воды. Дать прокипеть, затем процедить снова всю уху.

Между тем вычистить, выпотрошить и вымыть стерлядь, вязигу вынуть прочь, а стерлядь изрезать на куски, опустить в процеженную уху и поставить варить на хороший огонь. Когда стерлядь хорошо проварится и всплывет наверх, то отставить кастрюлю на край плиты и дать отстояться 5 минут.

Потом вынуть осторожно куски стерляди, сложить в миску,

прибавить нарезанного лимона (кружками), а в уху, по желанию, влить вина. Посыпать рубленым укропом или петрушкой и подавать.

♦ Примечание. Точно так же варить уху из осетрины, белорыбицы и другой рыбы.

Раздел II Холодные блюда

26. Винегрет рыбный

На 6 персон: *Рыбы 1,2 кг Масла подсолнечного 3 ст. л. Муки для обвалки рыбы 100 г • Каперсов 2 ст. л. • Маслин 3 ст. л. • Картофеля 6 или 8 больших • Свеклы 5 кореньев • Луковиц 3 • Брюкву большую 1 • Огурцов свежих или соленых 5 • Грибов соленых 400 г • Масла прованского 3 ст. л. • Воды 3 ст. л. • Сахару 1 ст. л. полную • Горчицы 1 ч. л. готовую • Уксусу 3 ст. л. • Укропу или зеленого луку 1 ст. л. • Соли – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Очистить рыбу от чешуи и кишок, вынимая их осторожно, чтобы не раздавить желчи (иначе вся рыба будет горька), вымыть хорошенько рыбу, вытереть ее слегка солью, обвалять в муке. Между тем влить на сковороду подсолнечного или другого какого-нибудь масла 3 столовые ложки, положить в него целиком или кусками нарезанную рыбу и жарить обыкновенным способом посматривая, чтобы не пригорала. Когда одна сторона рыбы порядочно зарумянится, то перевернуть ее на другую сторону; при том, если рыба толста, то непременно наблюдать, чтобы мякоть ее совершенно прожарилась и не давала из себя сырого соку.

В то же время отварить картофель, свеклу и брюкву, очистить, нарезать кружками или кусочками; очистить огурцы и

нарезать их кружками; 2 луковицы изрубить; также и грибы соленые, если крупны, перерезать на две части, а если очень велики, то на четыре. Сложить все на одно блюдо, куда прибавить изрезанную мякоть обжаренной рыбы и перемешать все хорошенько. Между тем приготовить подправку: растереть 3 столовые ложки прованского масла с 1 чайной ложкой горчицы, прибавить соли, сахару, развести все уксусом (если он крепок, достаточно 3 столовые ложки, прибавив столько же воды; а если уксус слаб, то вместо трех ложек влить 4 или 5, в таком случае воды уже не надо).

Всю жидкость хорошенько смешать, наблюдая, чтобы сахар, соль и горчица распустились вполне и соединились в общей приправе с маслом и уксусом. Затем облить этой приправою все приготовленное для винегрета, осторожно размешать, уложить хорошенько на блюдо, посыпать мелко изрубленным луком и укропом, полить сверху такою же приправой, чтобы винегрет не был сух и чтобы достаточно в нем было сока.

♦ Примечание. Для рыбного винегрета лучше брать крупную рыбу как то: шиповину, осетрину лососину белорыбицу или судака.

27. Солянка с осетриной

На 6 персон: *Шинкованной кислой капусты 800 г Луковиц репчатых 2 Масла подсолнечного 5 ст. л. • Муки 3 ст. л. • Осетрины 1,2 кг • Соли – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Перемыть хорошенько осетрину, отобрать всю мякоть с жиром, изрезать на небольшие куски, обвалять каждый кусок в муке и обжарить в двух ложках масла, сложить отдельно. В то же время взять шинкованную капусту, сложить в кастрюлю вместе с рубленым луком, прилить чашки две кипятку, поставить варить под крышкой. Когда хорошо упреет, будет совершенно мягка, тогда сделать подправку.

Растереть одну ложку масла с одной ложкой муки, развести немного холодной водой, потом прибавить взвару с капусты и во время кипения вылить в капусту, размешать, посолить. Дать прокипеть раза два или три хорошенько.

Потом отобрать 8 лучших кусков жареной рыбы, отставить отдельно на время, а остальную жареную рыбу сложить в капусту, размешать, дать прокипеть раза два или три. Перед подачею к столу за полчаса прилить немного масла на сковороду, одной столовой ложки достаточно, выложить всю капусту с рыбой, разровнять, а сверху положить отложенные лучшие куски жареной рыбы, полить немного маслом и поставить в духовую печь на ½ часа, потом вынуть и подавать на сковороде.

♦ Примечание 1. К солянкам всегда подают толченый перец.

♦ Примечание 2. Эту солянку можно сделать и с другой рыбой.

28. Судак (сиг или щука) разварной с картофелем

На 6 персон: *Судака, сига или щуку в 2 кг Лавровых листьев 5 Перца черного 8 шариков • Гвоздики 3 головки • Луковицу репчатую 1 • Петрушки, сельдерея, перца и порея по 1 корешку • Картофеля 10 штук средней величины • Соли – по вкусу • На подливку: • Рыбного бульона 1 стакан • Уксуса ½ стакана • Масла прованского 3 ст. л. • Горчицы готовой 1 ч. л. • Каперсов или маслин 2 ст. л. • Сахару и соли – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Вымыть, выпотрошить, вычистить и сполоснуть судака (или другую рыбу) свежей водой, положить в рыбную кастрюлю вместе в пряностями, лавровым листом, перцем, гвоздикой, луковицей, петрушкой и сельдереем, залить кипятком, посолить, поставить варить до готовности. Судак и щука варятся 40 минут, а для сига достаточно ½ часа, потому что эта рыба нежнее.

Когда рыба готова, вынуть на блюдо, обложить кругом кружками вареного картофеля; если есть, посыпать рубленою зеленью укропа или петрушки. Полить все подливкой, сделанной следующим способом: растереть 3 столовые ложки прованского масла с 1 чайной ложкой горчицы, приливая понемногу уксуса и рыбного бульона. Прибавить соли и сахара по вкусу, продолжая мешать. Затем положить в нее 2 столовые ложки каперсов или маслин, хорошенько размешать все и залить всю рыбу и картофель.

♦ Примечание 1. Можно вместо каперсов или маслин прибавить маринованных в уксусе грибов или кусочки лимона.

♦ Примечание 2. Точно так же приготовляется и подается разварная стерлядь на холодное, с таким же гарниром и той же подливкой. К ней также подают тертый хрен и уксус.

29. Форель разварная с гарниром

На 6 персон

Для приготовления форели:

Форель 2 кг Лаврового листа 4 • Перцу черного 8 шариков • Луковицу 1 • Гвоздики 3 головки • Уксусу 3 ст. л. • Соли – по вкусу Для гарнира: Фасоли (турецких бобов) 200 г • Цветной капусты средней величины 8 кустиков • Свеклы крутой 2 • Картофеля 6 • Моркови 2 больших • Грибов маринованных 400 г • Каперсов 2 ст. л. • Укропа 2 ст. л. • Огурцов 4 • Рыбного бульона 1 /2 стакана • Уксуса 1 стакан • Масла прованского 3 ст. л. • Соли и сахара – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Выпотрошить, вычистить и вымыть форель, вытереть ее слегка внутри и сверху солью; потом

приготовить взвар, т. е. налить в рыбную кастрюлю столько воды, чтобы видимо покрыть всю рыбу; положить 4 лавровых листа, 8 шариков перца, 3 гвоздики, луковицу и 3 столовые ложки уксусу, посолить, вскипятить несколько раз, потом остудить совершенно.

Тогда положить форель в рыбную кастрюлю, залить остуженным взваром с пряностями, как варился, поставить варить ненадолго (форель нежная рыба и потому варится скоро). Когда готова, вынуть осторожно с решетки прямо на блюдо, уложить кругом гарниром, заранее приготовленным из отваренной зелени: фасоли, цветной капусты и с изрезанными на части свеклой и картофелем, морковью, свежими огурцами и маринованными в уксусе грибами; разложив все это кучками кругом форели. Усыпать сверху каперсами или оливками и рубленым укропом, облить все холодной подливкой, которую приготовить так: взять полтора стакана рыбного бульона, 1 стакан уксуса, 3 столовые ложки масла прованского, соли, сахару по вкусу, хорошенько все взбить или растереть; залить гарнир и украсить майонезом, укладывая кругом блюда ложкой.

30. Селедка с гарниром

На 6 персон: *Селедки (голландской или шотландской) 2 Картофеля (средней величины) 4 Свеклы 3 • Грибов соленых 200 г • Луку зеленого рубленного 1 полную ст. л. • Масла прованского 3 ст. л. • Горчицы готовой 1 неполную чайную чашку • Сахару ½ ч. л. • Уксуса столового 1 ст. л. • Каперсов 1 ст. л. • Огурцов соленых или свежих 3*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Вымочить в холодной воде или чае две селедки, потом вымыть их хорошенько, выбрать все кости, осторожно распластать каждую, чтобы она не потеряла своего вида.

Затем сложить ее как следует, приложить на место голову и хвостик, обложить с одной стороны мелко изрубленным картофелем и свеклой, а с другой – огурцами, тоже изрубленными, грибками, зеленым мелко крошеным луком, посыпать обе стороны каперсами и облить все подливкой.

Подливка делается следующим образом: взять одну неполную чайную ложку горчицы, ½ чайной ложки сахара, 3 столовые ложки прованского масла, хорошенько все смешать и протереть, прибавляя понемногу

уксуса. Кто любит, можно прибавить к ним маслин 100 г или оливок.

31. Рыбный ланспик

На 6 и даже более персон: *Ершен, окуней, судака иди другой рыбы 2 кг Воды 8 стаканов Лавровых листьев 10 • Перцу черного 10 шариков • Моркови, петрушки и сельдерея – по 1 корешку • Луковицу*

репчатую 1 • Желатина 15 листков • Уксуса ½ стакана • Соли – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Вымыть, выпотрошить рыбу, не отделяя чешуи, и сложить в кастрюлю, вместе с костями, головами, хвостами и плавниками других рыб (если есть), всего весом 2 кг. Налить 8 стаканов холодной воды и дать вариться на легком огне до тех пор, пока рыба совершенно выварится. Тогда процедить бульон сквозь салфетку в особую кастрюлю, прибавить лаврового листа, перцу, кореньев, луковицу, желатина, ***V**** стакана уксуса, посолить по вкусу и варить па умеренном огне, пока ланспик видимо очистится. Тогда процедить сквозь салфетку. Если же бульон или ланспик окажутся мутными, то надо опустить в него кусочек паюсной икры величиной со столовую ложку. Размять хорошенько или лучше истолочь, прибавить 2 ложки холодной воды, размешать и вылить в процеженный бульон, поставить на плиту на горячее место и чаще мешать, пока не закипит. Тогда сдвинуть кастрюлю на край плиты и дать бульону кипеть на легком огне, пока бульон совершенно очистится. Затем процедить сквозь салфетку. Остудить и ланспик готов.

♦ Примечание. Сберегать ланспик следует в холоде.

32. Майонез

Майонез делается следующим способом: взять самого крепкого рыбного бульона, т. е. ланспику, 2 стакана, масла прованского ½ стакана и хорошего уксуса % стакана. Смешать все и взбить венчиком на льду, пока пена не побелеет и хорошо не загустеет. Тогда брать его ложкой и укладывать на блюдо около гарнира или взять куски мякоти другой какой-нибудь крупной рыбы, обмакивать в него куски и укладывать около или между гарниром.

33. Холодное из свежей осетрины

На 6 персон: *Свежей осетрины 1,6 кг Лаврового листа 5 Перцу черного 8 шариков • Луковицу 1 • Петрушки и сельдерея – по 1 корешку • Свежих огурцов крутых 6 • Лимон 1 • Каперсов ½ ст. л. • Маслин или оливок 1 ст. л. • Соли – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Опустить осетрину в кипяток на 2 или 3 минуты и тотчас вынуть, вычистить хорошенько чешую.

Сполоснув холодной водой раза два, сложить в кастрюлю, положить туда же лавровых листьев, перцу 8 шариков, луковицу, петрушку, сельдерей, залить солоноватым кипятком и поставить варить.

Осетрина варится довольно долго: 1 час и даже лучше 1½ часа. Затем вынуть, выложить ее на блюдо целиком или изрезать на куски, обложить свежими очищенными огурцами, нарезанными кружками, а также ломтиками лимона, каперсами

или оливками. И облить следующим соусом, или холодной подливкой.

34. Холодная подливка для любой крупной рыбы

На 6 персон: *Рыбного бульона ½ стакана Уксуса 1 стакан Горчицы готовой 1 ч. л. • Масла прованского 3 ст. л. • Сахара 1 ст. л. • Укропа 1 ст. л. • Соли – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Растереть горчицу с сахаром, солью и прованским маслом, притом вливать понемногу уксус и рыбный бульон поочередно. Посолить по вкусу, размешать, облить приготовленную рыбу этой подливкой и, усыпав сверху рубленым укропом, подавать.

35. Корюшка или навага маринованные

На 6 персон: *Корюшки или наваги 30 штук Муки 100 г Масла подсолнечного или другого 4 ст. л. • Соли – по вкусу • Для взвара для маринования: • Уксуса ренского [13] 2 стакана • Воды 2 стакана • Лавровых листьев 10 • Перца черного 8 шариков • Репчатую луковицу 1 • Сахара мелкого 1 ст. л. • Соли 1 ч. л.» Гвоздики 3 головки*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Очистить от чешуи, выпотрошить и хорошенько вымыть 30 корюшек или наваг. Обвалять в муке, прилить 2 столовые ложки масла, уложить рыбу, полить остальным маслом сверху, посолить и поставить жарить, поворачивая рыбу ножом.

Когда нижняя часть рыбы зарумянится, то обернуть ее на другую сторону; когда же рыба вся будет пережарена, то сложить ее в довольно глубокую посуду и залить взваром, следующим способом приготовленным.

Взять 2 стакана хорошего ренского уксуса и 2 стакана воды, перец, лавровые листья, репчатую луковицу, разрезанную пополам, гвоздику, сахар и полную чайную ложку соли.

Все это размешать и вскипятить в глиняной посуде. Когда взвар прокипит белым ключом, то процедить сквозь сито и дать остынуть до степени парного молока.

Тогда залить им всю рыбу, закрыть крышкой, поставить в холодное место. На другой день можно подавать к закуске или обеду.

♦ Примечание. Маринад этот надо постоянно держать в леднике или другом холодном месте и плотно закрывать крышкой.

36. Вареный угорь

На 6 персон: *Угря средней величины 1 Луковиц 3 Лавровых листьев 6 • Перцу русского 8 зерен • Зелени укропа и петрушки по небольшому пучку • Гвоздики 3 головки • Соли – сколько потребуется*

НАСТАВЛЕНИЕ : Угорь – одна из любимых рыб русского человека; но, несмотря на это, не всякая хозяйка умеет его удачно выбрать и приготовить как следует.

А потому я нахожу вовсе не лишним сообщить хозяйкам, что лучший угорь есть тот, у которого брюхо белое, а спина сине-аспидного цвета. Сдирают в него кожу так: привязав к голове шнурок или веревку, вешают его на гвоздь и тогда делают на шее (под жабрами) надрез кругом.

Потом, обвернув руку салфеткой, сдирают кожу сверху вниз, как чулок; тогда голову отрезают прочь и его потрошат.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Вытереть угря хорошенько солью, потом стереть сухим полотенцем, выпотрошить, вымыть в двух или трех водах, нарезать на куски, сложить в кастрюлю с тремя изрезанными луковицами, мелко изрубленной зеленью укропа и петрушки, прибавив лавровые листья, перец и гвоздику. Варить в очень соленой воде, пока рыба не будет совершенна мягкой.

Когда готова, выложить на блюдо, обложить нарезанным лимоном, украсить укропом и подавать. К разварному угрю подают уксус и горчицу.

37. Маринованная щука

На 6 персон: *Щуку весом в 1,6 кг Муки 100 г Масла подсолнечного или лучше конопляного 4 ст. л. • Соли – по вкусу • Чесноку 1 или 2 головки*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Обчистить, выпотрошить и вымыть хорошенько щуку, нарезать на куски, обвалять каждый в муке, посолить и жарить. Когда рыба будет готова, то сложить куски в глубокую посуду, прибавить изрезанные одну или две головки очищенного чеснока и залить всю холодным взваром, таким же, каким заливают жареную навагу или корюшку. Закрывают крышкой или, обвязав хорошо бумагой, сберегают в холодном месте.

♦ NB. Таким образом приготовленная щука очень вкусна и может долго сохраняться в холодном месте.

38. Судак под белым соусом

На 6 персон: *Судака весом 1,6 кг Лавровых листьев 5 Гвоздики 5 головок • Перцу черного 8 шариков • Луковицу репчатую 1 • Зелени сельдерея 1 пучок (с одного корня) • Петрушки 1 корень • Соли – по вкусу • Для соуса (подливки): Масла подсолнечного 3 ст. л. • Муки 2 ст. л. • Рыбного бульона 3 стакана • Каперсов 2 ст. л. • Лимон 1 • Сахара и соли – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Вычистить, выпотрошить и вымыть судака, поставить варить в рыбной продолговатой кастрюле на решетке. Залить соленым кипятком на 2 пальца выше рыбы, положить лаврового листа, перцу, луковицу перерезанную, пучок

зелени сельдерея, один очищенный корешок петрушки и гвоздику.

Дать рыбе свариться до готовности (варить судака достаточно ½ часа на большом огне). Тогда отставить кастрюлю с рыбой и дать ей лежать в своем бульоне ½ или ½ часа, потом вынуть ее осторожно с решетки прямо на блюдо и залить приготовленным соусом.

Соус делается так. Взять 3 столовые ложки какого желаете постного масла и растереть с 2 ложками муки, развести 3 стаканами рыбного бульона, в котором варилась рыба, положить 2 столовые ложки каперсов, выжать сок из одного лимона, добавить сахар, хорошенько размешать, посолить и поставить варить.

Дать прокипеть раза два, не переставая мешать, пока соус не загустеет. Тогда снять в плиты, облить всю рыбу и подавать.

♦ Примечание 1. Если соус окажется густым, то прилить рыбного бульона, размешать, но варить не надо.

♦ Примечание 2. Можно вместо каперсов положить маринованные в уксусе грибы или маслины, или оливки, или кусочками нарезать лимон.

39. Щука фаршированная

На 6 персон: *Мякоти щуки 800 г Сардинок, очищенных от костей, 7 штук Луковиц репчатых больших 2 • Булку французскую 1 • Масла подсолнечного или другого 2 ст. л. • Перцу черного и соли – по 1 неполной чайной ложке • Масла для обжаривания щуки 100 г • Сушеной и толченой булки для обсыпки 4 ломтика • Зелени от петрушки или укропу рубленого 1 ч. л.*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Очистить хорошенько щуку от чешуи, вымыть в трех водах, разрезать вдоль хребта кожу и осторожно содрать ее с обеих сторон, отделяя от мяса и костей, чтобы кожица не порвалась. Затем вынуть хребтовую кость с мясом, надрезав ее у самых жабр так, чтобы связь кожи с головою осталась нетронутой, и опустить кожу с головой в особую посуду со свежей водой. Положить туда и отрубленный хвост щуки, а хребтовую кость с мясом перебрать, т. е. тщательно отделить мясо от всех мелких и больших костей в деревянную большую чашку, положив туда же размоченную французскую булку (выжатую досуха), 2 большие мелко изрубленные луковицы, 7 сардинок, 2 полные столовые ложки масла, перца и соли по 1 неполной чайной ложке и 1 ложку свежей петрушки или укропа. Все это, сложенное вместе в деревянной чашке, хорошенько размешать, потом изрубить сечкой и наконец тут же хорошенько перетолочь деревянной колотушкой, так, чтобы смешанное было мягким, как тесто. Потом разложить голову и кожу на доску,

положить весь приготовленный фарш на одну сторону кожи, придав форму рыбы, покрыть другой стороной, зашить, приложить хвост и поставить жарить на хорошо смазанном маслом противне, предварительно обваляв осторожно всю рыбу в толченых сухарях и полив ее сверху маслом. Когда щука станет зарумяниваться, то поворачивать на другую сторону. Когда рыба будет готова, то сложить ее на блюдо, украсить укропом или петрушкой и если остался на противне соус, то полить им всю рыбу и подавать к столу. ♦ Примечание. Фаршированная рыба гораздо вкуснее холодная. К ней подаются уксус, горчица и натертый хрен.

40. Заливное из судака и белорыбицы

На 6 персон: *Судака в 1,2 или 1,6 кг весом*

Белорыбицы 1,2 кг Луковиц 2 • Петрушки, порея и сельдерея по 1 корешку • Лавровых листьев 7 • Перцу черного 8 шариков • Соли – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Очистить, вымыть судака и белорыбицу, сложить в кастрюлю нарезанными на куски, прибавить туда же очищенные коренья, лавровый лист, лук и перец. Посолить, варить, залив настолько водою, чтобы рыба была вся покрыта на 2 пальца выше. Когда готова, то вынуть, отобрать куски мякоти и положить в глубокое блюдо или форму. Кости, хвост и голову судака сложить в рыбный бульон и поставить еще варить с часа. Тогда процедить сквозь салфетку и, если окажется мутным, то очистить его икрою, как очищается уха. Снова процедить сквозь салфетку, залить всю рыбу и поставить на холод.

Подавая к столу, выложить из формы на блюдо; можно украсить его, обложив кругом зеленым уже приготовленным салатом, или обложить майонезом, укладывая ложкой.

♦ Примечание. К рыбному заливному подают горчицу, тертый хрен и уксус.

41. Треска

На 6 персон: *Трески свежепосоленной 1,6 кг Луковиц 4 Лавровых листьев 6 • Перца черного 12 шариков • Картофеля крупного 10 штук • Масла, какого желаете, 200 г • Бульона рыбного 1 стакан • Маринованных грибов 200 г • Перца толченого 1 ч. л.*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Свежепосоленную треску выскоблить, вымыть и потом намочить с вечера в холодной воде; воду следует переменить раза три, а на другой день сварить треску с лавровым листом, перцем и двумя нарезанными луковицами. Варить ее долго до мягкости. Когда хорошо уварится, то отставить кастрюлю на не очень горячее место и в том виде, как треска варилась, оставить ее в своем бульоне до обеда.

Между тем сварить 10 штук или более картофеля, изрезать

его кружками.

2 луковицы тоже изрезать кружками, обжарить с 2 ложками масла какого желаете. Сложить с картофелем в небольшую кастрюлю, вылить остальное масло, прибавить 1 стакан рыбного бульона, смешать и дать хорошенько прогреться, почаще тряся кастрюлю, чтобы бульон соединился с маслом.

Подавая к обеду, вынуть треску, отобрать кости, нарезать кусками, разложить на блюдо, посыпать побольше толченым перцем, обложить местами грибками, облить картофельным соусом, усыпать рубленой петрушкой или укропом.

♦ Примечание. Если случится вместо свежепросоленной купить свежую треску, то ее надо вычистить, вымыть в трех водах и выбить хорошенько обухом, намочить в холодной воде на ночь. Затем, на другой день, начиная готовить рыбу, следует варить ее в соленой воде, а в остальном поступать, как сказано выше.

42. Раки

На 6 персон: *Раков 60 или 100 штук*

• *Луковицу репчатую 1 • Пучок зелени сельдерея*

Пучок зелени укропа Перцу черного 10 шариков

• *Соли – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Перемыть хорошенько раков, сложить в кастрюлю, прибавить луковицу, пучок зелени сельдерея, укропа, перца черного. Залить все крутосоленым кипятком, заранее приготовленным, настолько, чтобы все раки были покрыты водою. Поставить кастрюлю на большой огонь, покрыв ее крышкой; чаще мешать, чтобы все раки хорошо и ровно уварились; через ¼ часа раки должны уже достаточно покраснеть.

Тогда отставить кастрюлю на легкий умеренный огонь и дать им еще повариться ¼ часа; потом откинуть на решето, дать стечь воде, выбрать и уложить на блюдо, усыпать рубленым укропом и подавать.

♦ Примечание. Хотя раки любимое кушанье почти всех, но у иных после еды раков чувствуется зуд и жар в лице, проявляясь красными пятнами. Для таких людей необходимо при варке раков прибавлять один стакан красного (какого угодно) вина.

Раздел III Пироги пирожки, растегаи

43. Пирог с капустой и сигом

На 6 персон: *Муки 800 г Масла подсолнечного или другого 100 г Дрожжей сухих 1 ч. л. • Теплой воды 2 стакана • Соли – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Поставить опару для пирога или поздно вечером, или рано утром, чтобы дать ей хорошенько подняться. Тесто приготовляется следующим способом: взять муки, половину означенной порции и 2 стакана тепловатой воды; воду смешать с дрожжами, потом высыпать муку в посуду, в которой будете делать тесто, и влить туда половинную часть разведенных в теплой воде дрожжей. Мешать муку веселкой, потом вылить и остальную воду с дрожжами туда же, хорошенько размешать и поставить на теплое место, прикрыв салфеткой или полотенцем. Когда тесто поднимется, то выбить его хорошенько веселкой и всыпать остальную муку, оставив немного на подсыпку; посолить по вкусу, влить 100 г масла, размешать, чтобы масло соединилось с мукой, начать месить его рукою до тех пор, пока тесто будет отставать от краев посуды и от рук.

Тогда поставить его опять на теплое место, покрыть и дать ему еще раз подняться. Когда поднимется, то насыпать на стол немного муки и выложить на нее все тесто, немного повалять,

наблюдая, чтобы оно не приставало к рукам. Сваляв тесто, оставить его полежать на столе минут 20 или полчаса.

Потом раскатать скалкой тесто толщиною в полпальца, переложить на противень, намазанный слегка маслом, и делать пирог, начиная накладывать заранее приготовленную капусту и сига.

44. Начинка из капусты и сига

Большой кочан свежей капусты Луковиц репчатых 2 Масла подсолнечного или другого 200 г • Сига средней величины 1 • Соли – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : С кочна капусты снять прочь верхние листья, отрезать кочерыжку, изрубить кочан мелко, выложить в особую посуду, залить кипятком минут на 10 или 15, потом слить воду, отжать ее из капусты, капусту посолить по вкусу.

В то же время взять сковороду, влить полную ложку масла, положить в него мелко искрошенные 2 репчатые луковицы, поставить на плиту и дать луку немного обмякнуть.

Тогда сложить на сковороду (с обжаренным луком) и выжатую капусту, посолить, выложить на нее остальное масло, хорошенько размешать, поджарить, почаще мешая, чтобы лук и капуста не пригорали и не зарумянились, а только обмякли, и не допускать, чтобы капуста покраснела. Как только она несколько обмякнет, то выложить на блюдо и дать остыть.

Между тем вычистить, вымыть сига, выбрать кости, сполоснуть, обсушить сколько можно в полотенце, вытереть внутри и снаружи мелкою солью, распластать, т. е. перерезать рыбу вдоль спины от головы до хвоста. Потом положить на приготовленное место половину начинки, т. е. капусты, так чтобы она везде ровно лежала, на середину положить распластанную рыбу, засыпать остальною капустою, разровнять и, закрыв краями теста, защипать пирог, смазать верх пирога маслом, слегка посыпать толченой сухой булкой и поставить в русскую или духовую печь.

♦ Примечание 1. Пирог из кислого теста, т. е. на дрожжах, в достаточно жаркой печи выпекается за полчаса.

♦ Примечание 2. Кости из сига выбираются следующим способом. Изнутри, под самой головою, подрезать осторожно хребтовую кость и, придерживая спинку рыбы левой рукой, правою вытягивать ее до хвоста, где и подрезать, после чего кость свободно вынется. Затем оставшиеся мелкие кости или ребра тоже осторожно надо вынуть. Чем свежее рыба, тем кости ее плотнее держатся в мясе, а у лежалой кости сами собой легко отделяются.

45. Начинка из вязиги с рыбой

На 6 персон: *Визиги 200 г Масла подсолнечного 200 г Лука зеленого рубленого 3 перышка • Соли и перца толченого – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Вымочить вязигу с вечера в холодной воде, а на другой день перемыть и перебрать ее, положить в кастрюлю, залить 4 стаканами холодной воды и поставить варить до умеренной мягкости, но не совершенно разваривать, потому что она успеет дойти в пироге во время выпечки. Когда визига достаточно уварится, то откинуть ее на решето, дать стечь воде, а визигу слегка остудить. Потом изрубить и полить всю маслом, прибавить зеленого лука, соли и толченого перца по вкусу. Прилить ложки 3 рыбного бульона, а если его нет, то воды, в которой варилась вязига, и делать пирог, как обычно.

♦ Примечание. К этой начинке часто прибавляют рыбу, в особенности сига, из которого непременно следует вынуть все кости, а затем обвалять слегка в муке, поджарить немного, остудить и класть в пирог. Вместо сига можно положить в начинку малосольную или свежую осетрину, семгу или другую, какую угодно, рыбу.

46. Начинка из моркови

На 6 персон: *Моркови крупной 10 штук Масла подсолнечного или другого 200 г Луковиц репчатых 2 • Соли – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Вымыть хорошенько морковь, оскоблить, сполоснуть и сварить до мягкости. Когда будет готова, вынуть, изрубить, посолить, полить маслом и остудить.

♦ Примечание. В эту начинку можно смело прибавить одну или две репчатые луковицы, изрубив их мелко и смешав с рубленой морковью, от чего начинка получится еще более приятной на вкус.

47. Пирог с гречневой кашей и грибами

На 6 персон: *Крупы гречневой 600 г Сушеных грибов 200 г Луковицу репчатую 1 большую • Масла подсолнечного или макового 400 г • Соли и перца толченого – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Перемыть в трех водах гречневую крупу, заварить обыкновенную гречневую кашу, т. е. положить крупу в глиняный горшок, залить кипятком, посолить, размешать, поставить в горячую духовую печь и дать ей хорошенько пропечься. Через час или 1 ½ часа вынуть горшок из печи, выложить всю кашу в широкую посуду, полить ее 200 г масла, посыпать перцем и солью, перемешать и дать остыть. В то же время вымыть хорошенько грибы и, залив их кипятком на два пальца выше, поставить варить, дать им хорошенько развариться, чтобы были совершенно мягки; потом откинуть их на решето, дать стечь воде и изрубить их мелко с одною луковицей, посолить по вкусу, посыпать перцем, выложить в гречневую кашу, полить

еще маслом, прибавить ложки 3 бульона, в котором варились грибы, все хорошенько размешать, остудить и поступать, как выше сказано, разложив начинку в пирог.

♦ Примечание 1. Дрожжевое тесто для пирогов приготовляется совершенно одинаково, т. е. как сказано в первом рецепте этого раздела. Следовательно, здесь описан только способ приготовления начинки.

♦ Примечание 2. Начинку в пирог надо класть совершенно остуженную, иначе пирог будет с закалом [14] .

48. Начинка из груздей с луком

На 6 персон: *Груздей соленых 1,2 или 1,6 кг Луковиц репчатых 5 больших Перцу толченого 1 ч. л. • Соли – по вкусу (если будет нужно) • Масла 200 г*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Выбрать из рассола грузди, сложить в деревянную широкую чашку, прибавить 5 репчатых луковиц, изрубить помельче вместе сечкой; если окажется сок, то слить или отжать его, потом посыпать перцем; если нужно, прибавить соли, полить маслом, каким желаете, размешать; затем раскладывать эту начинку на приготовленное уже на листе тесто.

49. Начинка из сушеных грибов

Сушеных грибов 800 г Луковиц репчатых 3 Масла подсолнечного 200 г • Муки 1 ст. л. • Перца и соли – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Перебрать и перемыть грибы в тепловатой воде, переменяя ее несколько раз, сложить в кастрюлю, залить холодною водою на два пальца выше грибов, поставить варить под крышкой; варить грибы до совершенной мягкости. Когда готовы, то бульон сцедить, а грибы изрубить мелко вместе с 3 луковицами, посыпать солью и толченым перцем по вкусу.

Потом налить ложки 2 постного масла, какого желаете, на сковороду, выложить на нее рубленые с луком грибы, разложить, разровнять по всей сковороде, посыпать сверху одной ложкой муки, полить маслом, хорошенько размешать и немного прожарить или провялить их.

Затем сложить на блюдо, остудить и тогда класть эту начинку на приготовленное на листе тесто, разровнять, прикрыть краями теста начинку, защипать середину и оставить на столе, дать пирогу подняться.

Когда видно будет, что пирог поднялся, то смазать верх пирога маслом, посыпать сухарями из толченой сушеной булки и посадить его в духовую печь, когда один конец его зарумянится, то повернуть другим, и так наблюдать, пока пирог будет готов. Подавать к столу, немного надрезав в середине, в двух или трех местах и понемногу влить в пирог грибного бульона. Тогда пирог

будет вкусный, а начинка сочнее.

♦ Примечание 1. Кто желает, то можно прибавить немного вареного рису, перемешать с грибами.

♦ Примечание 2. Пирог из 800 г муки, при хорошем наблюдении, выпекается в полчаса и не дольше 35 минут.

50. Начинка из риса

На 6 персон: *Риса 1½чайной чашки Воды 3 стакана Масла подсолнечного или макового 200 г • Лука зеленого 2 перышка • Соли – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Влить в кастрюлю 3 стакана холодной воды, посолить немного, чтобы был приятно-соленый вкус, потом взять 1 ½ чайной чашки рису, хорошенько вымыть его и высыпать в приготовленную соленую воду, поставить варить на плиту, чаще мешать, чтобы не пригорел, и наблюдать, чтобы рис не переварился, а был рассыпчатый, т. е. чтобы все его зерна отделялись и были несколько тверды (в пироге он дойдет).

Тогда откинуть его на решето, дать стечь воде и тотчас облить его холодною водою и тоже дать ей стечь; потом сложить его в приготовленную посуду, полить 200 г масла, размешать, чтобы все масло ровно пропитало весь рис, и дать ему простыть.

Когда нужно будет класть начинку в пирог, то прежде изрубить зеленый лук, смешать с рисом и выложить весь рис с луком на середину приготовленного места, разложить, разровнять, посыпать еще немного зеленым луком и сделать пирог, как сказано выше.

♦ Примечание. С этой начинкой можно делать пироги с какой угодно рыбой – с сигом или семгой, тежкой белужьей, но тогда рыбу надо сварить наполовину, нарезать кусками и разложить на весь рис, а сверху посыпать луком или рисом. Впрочем, семгу можно не варить, а просто нарезать кусками и разложить по всей начинке.

51. Пирожки из кислого теста

На 6 персон: *Муки 800 г Дрожжей 1 ч. л. Масла 100 г • Соли – по вкусу • Масла подсолнечного для обжаривания 800 г*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Приготовить тесто, как сказано в первом рецепте этого раздела. Оставить часть муки —100 г. Когда тесто будет готовиться и подниматься во второй раз, тогда высыпать отставленную муку на стол, выложить тесто, немного повалять и нарезать кусочками величиной с большой грецких орех. Дать им полежать на столе ½ часа или час, пока поднимутся. В это время приготовить какую угодно начинку и затем из каждого кусочка теста сделать лепешку, просто придавив рукой, и положить чайною ложкой начинку, завернуть, немного защипать сверху, а потом сделать из нее шарик, так продолжать, пока все шарики

будут готовы и положены на особое блюдо.

Тогда разогреть в кастрюле подсолнечное или другое, какое желаете, масло, опустить в него столько шариков, сколько свободно уляжется; они тотчас опустятся на дно кастрюли и постепенно, по мере кипения масла, будут прожариваться и полнеть, причем надо чаще потряхивать кастрюлю, чтобы они ровнее обжаривались и не пригорали.

Когда видимо окрепнут, то можно их поворачивать ножом или ложкой; готовые же из них вынимать и класть на салфетку, чтобы масло впитывалось в нее, и когда все пирожки таким образом изжарятся, то уложить их на блюдо и подавать.

♦ Примечание. Все вышеозначенные начинки можно класть во все пироги и пирожки; но только нужно иметь в виду то, что для маленьких пирожков, подаваемых к супам и щам, хотя и берется для теста та же порция муки и проч., но начинки для них требуется только половинная порция.

52. Пирожки расстегаи

На 6 персон: *Муки 800 г Масла подсолнечного или другого 100 г Дрожжей сухих 1 ч. л. • Воды теплой (как парное молоко) 2 стакана • Соли – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Поставить опару, или тесто, с вечера или рано утром, дать выходиться и подняться раза два, влить в него масло, посыпать соли, вымешать хорошенько веселкой, выложить на стол и немного повалять в остальной муке; оставить полежать полчаса. Потом нарезать кусочками и сделать небольшие булочки из них, еще дать полежать минут 5 или 10, потом раскатать каждую булочку в небольшую лепешку, наложить какую желаете из вышеозначенных начинок, а сверху положить тонкий кусочек семги или белорыбицы, или сига; загнуть с краев тесто, чтобы середина была открыта.

Тогда приготовить противень, смазать его слегка маслом, разложить на него все пирожки, полить каждый сверху немного маслом и поставить лист с пирожками в духовую печь. Дать им подрумяниться, и когда на одном конце листа пирожки готовы и достаточно зарумянились, то повернуть лист другим концом, а если готовы, то складывать на блюдо, и так продолжать, пока все перепекутся.

♦ Примечание 1. Тесто для всех постных пирожков делается одинаково и муки берется та же порция, как для пирогов.

♦ Примечание 2. Точно также приготовляются и ватрушки, с какою желают из означенных начинок или даже с вареньем, но тогда надо класть одни ягоды, отделяя сироп от варенья.

53. Пышки

Муки 800 г Дрожжей 1 ч. л. Масла подсолнечного или другого 100 г

• Соли – по вкусу • Масла для обжаривания 800 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Приготовить растворчатое (т. е. на дрожжах) тесто, дать ему выходиться, тогда всыпать остальную муку, оставив немного на обвалку. Хорошенько вымесить его, посолить по вкусу, влить масло, еще раз размешать и выбить веселкой, накрыть полотенцем и дать второй раз ему подняться.

Тогда выложить все тесто на стол, присыпать для обвалки остальную муку, раскатать в круглую продолговатую полоску, нарезать на небольшие кусочки величиной с грецкий орех, наделать шариков и обвалять в муке.

В то же время, вылить в кастрюлю 800 г подсолнечного или другого масла и дать ему прогреться.

Тогда опускать в эту кастрюлю по столько шариков, чтобы они лежали свободно, чаще трясти кастрюлю, пока пышки не окрепли, а когда видимо зарумянятся и окрепнут, то поворачивать ножом или ложкой, и когда увеличатся и слегка зарумянятся, то тотчас вынимать их и класть на салфетку, чтобы масло стекало, или на решето.

Когда же все пышки таким способом будут изжарены, то сложить их на блюдо и подавать.

♦ Примечание. В пост многие их кушают с медом или вареньем, или просто посыпают сахаром.

54. Паштет из рыбы и раков

На 6 персон

Для начинки: Рыбы щуки, или осетрины, или лососины 800 г Раков крупных 50 штук Масла, какого желаете, 1 ст. л. • Соли – по вкусу На фарш: Рыбы, какой желаете, но лучше щуки 800 г • Воды 3 стакана • Мякоти из 1 французской булки • Масла ракового 100 г • Перца черного 8 шариков • Луковицу 1 • Лавровых листьев 8 • Укропа 1 ст. л. • Перца толченого и соли – по вкусу

Для подливки: Бульона рыбного 1 ½ или 2 стакана Масла ракового 100 г Муки 1 ½ ст. л. • Каперсов 1 ст. л. • Белых грибов свежих или сушеных 100 г • Сахара и соли – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Начинка приготовляется так: рыбу вычистить, вынуть кости, посолить, обвалять в муке и немного поджарить. Сварить раков, вычистить шейки и клешни, одну половину оставить, а другую употребить на фарш. Затем приступить к приготовлению фарша: вымыть, вычистить рыбу, сварить в трех стаканах воды, положить туда перца, лаврового листа, луковицу и все посолить.

Когда рыба будет готова, процедить бульон и оставить его для подливки, а с рыбы снять всю мякоть, растереть или истолочь ее с другою половиною раковых шеек и с размоченною в рыбном бульоне и потом выжатою булкой. Положить в этот фарш 100 г

ракового масла, посолить и присыпать немного толченого перца. Потом влить в эту смесь столько рыбного бульона, чтобы фарш был умеренно густым, остудить его и делать паштет.

В глубокое блюдо разложить тонко раскатанное тесто, потом укладывать начинку: ряд фарша, сверху нарезанную полуизжаренную рыбу, перекладывая рубленым укропом; затем опять положить фарш и так продолжать, пока вся начинка уложится в блюдо.

Тогда залить всю начинку одною чашкою приготовленной подливки, закрыть перевесившимся с краев тестом, подбирая его кверху узлом, и сгладить хорошенько все кругом так, чтобы нигде не было видно фарша или начинки.

Особенно хорошенько придавить тесто по краям блюда; смазать верх немного маслом, усыпать сухарями из сушеной толченой булки и поставить в горячую печь. Когда паштет порядочно зарумянится и внутренность его хорошо пропечется, вынуть его и с блюдом, как есть, подавать на стол горячим, сверху надрезав тесто кусками.

Подливка к паштету приготовляется таким образом. Вскипятить рыбный бульон, и в то же время протереть раковое масло с мукою хорошенько, прибавить чашки горячего бульона, размешать и вылить в кипящий бульон.

Дать прокипеть, посолить по вкусу, прибавить немного сахара, ложку каперсов и 100 г мелко изрезанных разваренных свежих или сушеных грибов и дать прокипеть.

♦ Примечание 1. Кто любит, то можно прибавить несколько маслин.

♦ Примечание 2. Паштет печется час непременно. К нему подают приготовленную подливку.

♦ Примечание 3. Многие делают паштет так: не обкладывают блюдо тестом, как сказано выше, а просто складывают в него всю начинку, заливают бульоном и сверху кладут из теста кружок, плотно залепляют его по краям блюда, а в середине делают отверстие, в которое вливают бульон, а затем надрезают верх и подают.

55. Масло раковое

Масло раковое делается так: взять с 40 раков всю скорлупу, хорошенько вымыть, высушить и как можно мельче истолочь. Потом согреть 200 г масла, всыпать толченую скорлупу и поставить жариться. Чаще мешать и когда масло примет темно-красный цвет (как раки), то влить в него ½ чашки бульона и процедить через кисею.

♦ Примечание. Это масло можно употреблять, тотчас а также можно остудить, держать в холодном месте и употреблять в

разные соусы для приправы.

Раздел IV Соусы

56. Котлеты из рыбы под красным соусом

На 6 персон: *Рыбы, какой угодно, получше судака 800 г (без костей) Мякоть из 1 французской булки Воды 1 ч. л. • Масла подсолнечного или другого 1 ст. л. • Луковицу 1 • Перца и соли – по вкусу Для обжаривания: Масла 3 ст. л. • Муки для обвалки 200 г*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Какую угодно рыбу, но лучше судака, вычистить вымыть и выбрать кости, чтобы оставалось одной мякоти 800 г (или около того).

Тогда размочить французскую булку водою или, если есть, ухою, выжать, сложить вместе с рыбою в деревянную чашку, прибавить одну луковицу, соли, перца и 1 столовую ложку масла, все изрубить или истолочь так, чтобы вся масса сделалась вроде теста. Потом наделать из нее котлет, дав им круглую или продолговатую форму, обвалять каждую в муке и жарить на сковороде, приливая постепенно сколько нужно масла.

Когда одна сторона зарумянится, то осторожно повернуть каждую котлету, и так продолжать дожаривать их, оборачивая, чтобы хорошо прожарились и были румяны с обеих сторон.

57. Обливка из красного соуса

Муки 2 ½ ст. л. Масла подсолнечного или другого 2 ст. л. Сахара для подцветки 2 куска (поджечь) • Воды или ухи 3 стакана •

Каперсов 1 ст. л. • Уксуса или лимонного сока – по вкусу • Сахара и соли – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Для приготовления этого соуса, муку с маслом надо хорошенько растереть, залить тремя стаканами воды горячей или, если есть, ухою, поставить варить и мешать, не отходя, пока загустеет.

Тогда поджечь дочерна на маленькой сковороде 2 куска сахара, влить на жженый сахар ложки 2 или 3 воды, размешать и вылить в соус, прибавить 1 столовую ложку каперсов, сахару по вкусу и дать прокипеть раза два; если соус будет недостаточно кисловат, то прибавить лимонного соку или уксуса. Подавая к столу, уложить котлеты рядом или кружком, облить их красным соусом и положить на каждую котлетку по небольшому кусочку лимона.

58. Котлеты из картофеля с соусом из сморчков

На 6 персон: *Картофеля средней величины 20 штук Масла подсолнечного или макового 1 ½ ст. л. Воды ½чайной чашки • Сахара и соли – по вкусу*

Для обжаривания: Масла, какого желаете, 100 г Муки 200 г или сухарей толченых из сушеной булки 6 ст. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Картофель вымыть, очистить с сырого кожицу, варить до мягкости, потом откинуть на решето, дать стечь воде, выложить его в деревянную чашку, хорошенько размять или истолочь, прибавить 1 столовой ложки масла подсолнечного или макового, соли и сахару по вкусу, размешать, прилить немного воды, но чтобы не было очень жидко.

Потом сделать котлеты умеренной величины, дав им круглую или продолговатую форму, обвалять в муке или сухарях из сушеной булки и жарить обыкновенным способом, прибавляя постепенно масла сколько нужно, до тех пор пока они зарумянятся. Подавать с каким угодно соусом; но всего лучше их подавать соусом из сморчков.

59. Котлеты из риса с грибным соусом

На 6 персон: *Рису 400 г Воды 2 стакана Масла подсолнечного 100 г • Соли – по вкусу • Сухарей из сушеной французской булки 6 ст. л.*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Перемыть в двух водах рис, поставить его варить, залив двумя стаканами воды, варить до тех пор, пока разварится до мягкости.

Тогда снять с плиты, выложить в широкую посуду, смешать с маслом, посыпать солью, хорошенько размешать, так, чтобы рис немного склеивался, тогда наделать котлет, обмакнув каждую в кляр, и тотчас обвалять в толченых сухарях.

Положить каждую на приготовленную сковороду с разогретым маслом и жарить обыкновенно, поворачивая с одной

стороны на другую, чтобы обе стороны ровно зарумянились. Когда готовы, то сложить на блюдо и подавать.

60. Соус из сморчков

Сморчков 600 или 800 г Масла, какого желаете, 100 г Перца толченого – по вкусу • Луковицы 2 • Муки 1 ст. л. • Масла подсолнечного или другого 1 ст. л. • Грибного бульона 2 стакана • Соли и сахару – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Сморчки самые первые весенние грибы; они очень вкусны, когда их хорошо приготовить. Если можно, то намочить их с вечера, чтобы весь песок из складок вышел и также вся грязь.

Потом хорошенько и осторожно вымыть их и вычистить, выполоскав несколько раз в свежей воде. Затем опустить их в соленый кипяток так, чтобы кипятку было на три пальца сверх сморчков; дать им вариться ½ часа, потом откинуть на решето, дать стечь воде, изрезать на небольшие кусочки и, разогрев в кастрюле масло, сложить в нее изрезанные сморчки, прибавить 2 мелко изрубленные луковицы, посыпать толченым перцем, если нужно посолить, размешать и жарить под крышкою, посматривая и чаще мешая ложкой, чтобы не горели.

Между тем приготовить к ним соус, или подливку.

Взять: 1 столовую ложку масла и столько же муки, растереть хорошенько вместе и развести 2 стаканами грибного со сморчков бульона, поставить варить, постоянно мешая, пока соус приметно загустеет, тогда выложить в него обжаренные сморчки, дать прокипеть раза три, если нужно, еще посолить и прибавить немного сахару для вкуса.

♦ Примечание. Подавая к столу сморчки, можно, если есть, посыпать немного рубленым укропом.

♦ NB. Этот соус очень хорошо подавать к картофельным и рыбным котлетам.

61. Кляр для постных котлет

На 6 персон: *Муки 2 ст. л. Кипятка 2 ст. л. Холодной воды 1 ст. л.*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Кляр для смазывания постных рисовых и грибных котлет делается следующим способом: взяв столовую ложку муки, залить 2 ложками кипятка, хорошенько растереть, размешать и совершенно остудить. Затем всыпать еще одну ложку муки и влить 1 ложку уже холодной воды и хорошенько размешать, чтобы не было комков и масса превратилась в тесто, как для блинов.

Тогда обмакивать каждую котлету и, обсыпав толчеными сухарями, класть на сковороду и жарить.

62. Соус из свежих грибов

На 6 персон: *Грибов штук 50 средней величины Масла*

подсолнечного или другого 1½ст. л. Луковицу 1 • Соли – по вкусу • Перцу толченого побольше • Воды 2 стакана • Муки и масла по 1 ст. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Каких угодно свежих грибов – белых, красных или масленников – обчистить, перерезать на две или четыре части каждый гриб и тотчас класть в холодную воду, иначе они скоро чернеют. Таким образом перебрав и перечистив все грибы, вымыть их в трех или четырех водах, выжать, сложить в кастрюлю, посолить и положить 1 ½ столовой ложки подсолнечного или другого масла, одну луковицу, мелко изрубленную, и дать им обмякнуть и обжариться с часа. Тогда взять отдельно 2 стакана, если есть, грибного бульона или просто воды, вскипятить. В то же время растереть одну ложку муки и одну ложку масла, развести немного кипятком или горячим бульоном, вылить в отмеренные два стакана кипятку, мешать чаще и дать загустеть; тогда вылить его в полуобжаренные грибы, посолить, прибавить побольше перцу, хорошенько размешать и дать прокипеть раза три, тогда вылить в соусник, обложить котлетами и подавать.

♦ Примечание 1. Для любителей можно прибавить в этот соус жареного мелко изрубленного лука.

♦ Примечание 2. Соус из сушеных грибов приготовляется и заправляется точно так же, как и из свежих; но с тою разницей, что сушеные грибы надо несколько раз обварить кипятком и, дав постоять % или ½ часа, слить воду, выжать их, потом залить другой горячей водой и повторять так раза три или четыре. Это делается для того, чтобы вытянуть всю горечь из грибов. Всего лучше в последний раз залить их кипятком на ночь и так оставить до утра следующего дня; тогда слить воду, грибы выжать покрепче, изрезать мелко и приготовлять из них соус, как из свежих грибов.

63. Соус из зеленого сушеного гороха с гренками

На 6 персон: *Зеленого сушеного гороха мелкого 200 г Масла и муки по 2 ст. л. Соли и сахара – по вкусу • Для гренок: • Булку французскую большую 1 • Масла подсолнечного 3 ст. л. • Соли – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Обварить кипятком 200 г зеленого, сушеного, сладкого, мелкого гороха, так чтобы вода на нем была на три пальца сверх гороха, закрыть и оставить стоять, пока горох обмякнет и втянет в себя всю воду. Тогда сложить его в кастрюлю, залить двумя или тремя стаканами горячей воды, поставить на плиту и дать ему вариться целый час. Затем сделать подправку из растертого масла с мукою, прибавляя понемногу воды с горячего гороха, размешать и вылить в гороховый соус, посолить, дать

хорошенько прокипеть раза три, прибавить сахару и, если окажется густ, то прилить немного воды, прокипятить еще раза два и выложить в соусники или на блюдо, обложить кругом гренками.

Гренки делают так: нарезав французскую булку тонкими ломтиками, кладут в разогретое масло на сковороду. Посыпать немного солью каждый кусочек. Когда одна сторона зарумянится, то повернуть на другую. Когда готовы, все разложить на соус и подавать.

64. Окуни под красным соусом

На 6 персон: *Больших окуней 3 (или 6 средней величины) Муки для обвалки рыбы 200 г Масла для жаренья 100 г • Для соуса: • Рыбного бульона 3 стакана • Муки и масла по 2 ст. л. • Соли – по вкусу • Сахару 2 куска (поджечь) • Сахара и уксуса для подправки по 1 ст. л. • Лимона нарезанного – сколько потребуется*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Вычистить, выпотрошить и выскоблить окуней, вымыть, вытереть их солью, оставить лежать на *¼* часа. Потом разогреть 100 г масла на сковороде, обвалять окуней в муке, сложить на сковороду в разогретое масло и изжарить так, чтобы окуни были с обеих сторон румяны. Тогда сделать подливку или соус: взять три стакана бульона (если случится) или воды, вскипятить, влить подправку из двух ложек масла и столько же муки, растереть, развести немного холодным бульоном, вымешать и влить в кипящий бульон, мешая ложкой пока загустеет.

Потом подцветить жженым сахаром, посолить по вкусу, влить 1 столовую ложку уксуса и 1 ложку сахара (мелкого) и прибавить ½ лимона без зерен, изрезанного на тонкие ломтики, все это смешать и дать прокипеть, а перед самым обедом выложить жареных окуней на блюдо и залить приготовленным соусом.

65. Соус из шинкованной кислой капусты с филеем из судака

На 6 персон: *Шинкованной капусты кислой 800 г Масла подсолнечного 1 ст. л. Сахара и соли – по вкусу • Муки 1 ½ ст. л. • Масла еще 1 ст. л. • Уксуса (если капуста не кислая) 1 ст. л. • Филей судака 800 г*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Сложить шинкованную капусту в кастрюлю, залить одним стаканом кипятка, поставить варить на 1 *¼* часа под крышкою. Нужно заметить, что кислая капуста варится очень долго, надо ей дать упреть; когда будет готова, то влить в нее одну столовую ложку масла подсолнечного или другого, какого желаете, положить сахару, соли по вкусу и, если не очень кисла, то прибавить 1 столовую ложку уксуса, дать раз прокипеть. Сделать подправку, т. е. взять 1 ½ столовой ложки муки и одну столовую ложку масла, растереть, прилить немного

холодной воды, размешать и вылить в капусту, еще размешать, дать прокипеть и соус готов.

Затем приготовить рыбный филей: лучше всего взять судака. Вымыть, выпотрошить рыбу, осторожно снять с костей всю мякоть, изрезать на куски, обвалять каждый в муке, посыпать солью и жарить обыкновенно на сковороде, прилив 2 ложки, какого желаете, масла, оборачивая каждый кусок по мере надобности, чтобы филеи с обеих сторон ровно зарумянились. Когда готовы, то выложить соус в блюдо или соусник, уложить сверху обжаренные филеи и подавать.

66. Соус из осетрины с шампиньонами

На 6 персон: *Мягкой части осетрины 1,6 или 2 кг Сельдерея, петрушки и моркови по 1 корешку (если большие, то по ½) Лавровых листьев 6 • Перцу черного 10 шариков • Соли – по вкусу • На соус: • Шампиньонов 20 штук • Уксусу 1 ст. л. • Масла и муки по 2 ст. л. • Соли – по вкусу • Рыбного бульона 2 стакана • Сок из 1 лимона • Укропа или петрушки рубленой 1 ст. л.*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Опустить осетрину в кипяток минуты на 2. У этой рыбы очень жесткая чешуя, которая трудно очищается, а опустив ее в кипяток, она делается мягче и ее легче очистить. Обчистив чешую, вымыть и положить рыбу в кастрюлю вместе с кореньями и пряностями, посолить и поставить варить до мягкости; варить ее непременно надо 1 или 1 ½ часа.

Тогда приготовить к ней следующий соус или подливку: взять 20 шампиньонов, вымыть, обчистить, мелко изрезать, вскипятить один раз в небольшом количестве воды, смешанной с уксусом: потом взять 2 столовые ложки масла подсолнечного или прованского и столько же муки, растереть, развести двумя стаканами рыбного бульона, вылить в шампиньоны с водою, в которой варились, поставить на плиту, мешать пока не загустеет. Тогда выжать в него сок из одного лимона и вскипятить еще один раз. Подавая к столу, изрезать рыбу на куски, облить приготовленным соусом, усыпать рубленым укропом или петрушкой.

67. Судак под белым соусом

На 6 персон: *Судака средней величины 1,6 или 2 кг Лавровых листьев 7 Перца черного и красного 10 шариков • Петрушки, сельдерея и порея по 1 корешку • Для соуса или подливки: • Рыбного бульона 2 стакана • Масла и муки по 2 ст. л. • Каперсов 2 ст. л. • Сахара и соли – по вкусу • Сок из 1 лимона • Луковицу 1 • Укропа или петрушки рубленой 1 ст. л.*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Вычистить, оскоблить чешую и выпотрошить судака, вымыть, вытереть его солью и дать полежать ½ часа. Между тем вскипятить немного подсоленную воду с

лавровым листом, перцем и кореньями. Когда все хорошо уварится, процедить, сложить рыбу в рыбную кастрюлю, залить процеженным бульоном и поставить варить на ½ часа на большом огне. В это время приготовить соус: взять в особую посуду 2 столовые ложки масла, какого желаете, и столько же муки, растереть добела, залить 2 стаканами рыбного бульона, опустить 2 столовые ложки каперсов, сахару, соли по вкусу и выжать сок из 1 лимона. Поставить варить, не переставая мешать, пока не загустеет. Если соус окажется густ, то можно прилить немного рыбного бульона. Подавая к столу, вынуть рыбу на блюдо, залить ее белым приготовленным соусом и усыпать рубленым укропом или петрушкой. Если желаете, то можно украсить сверху небольшими кусочками нарезанного лимона или маслин.

♦ Примечание 1. Когда рыба будет готова и сварена, то ее оставить в своем горячем бульоне до обеда и держать кастрюлю на довольно теплом месте, чтобы рыба была не холодная.

♦ Примечание 2. В этот соус непременно надо класть сок из лимона, отчего он будет белее и вкуснее; но не хорошо класть уксус, от которого и цвет соуса будет серый и вкус хуже.

68. Соус из угря с каперсами

На 6 персон: *Большого угря 1 Муки для обвалки 1 ст. л. Масла для обжаривания 2 ст. л. • Для соуса: Петрушки и сельдерея по 1 корешку • Луковицу 1 • Перцу черного 8 шариков • Лаврового листа 8 • Муки и масла по 1 ст. л. • Еще луковицу для обжаривания • Каперсов 2 ст. л. • Лимона ½ • Соли – по вкусу • Жженого сахара для цвета 2 куска*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Угря надо чистить так: привязать его за голову и повесить; надрезать кожу около головы и стащить ее до хвоста, обмыть, вытереть, посолить, обвалять в муке цельным, но лучше нарезанными кусками, и обжарить в двух ложках масла.

Потом приготовить соус или подливку: сварить коренья с луком, перцем, лавровым листом, залить на столько водою, чтобы отвара вышло 2 стакана (большие), взять 1 столовую ложку муки, столько же масла, растереть, развести 2 стаканами отвара, положить также мелко изрубленную жареную луковицу, две столовые ложки каперсов, несколько ломтиков нарезанного лимона, посолить, подцветить жженым сахаром и дать прокипеть; тогда сложить обжаренные куски угря в этот соус и дать ему еще раз прокипеть. Подавая к столу, вынуть куски угря, уложить в соусник, залить соусом и подавать.

69. Щука разварная в вине

На 6 персон: *Щуку живую в 2 кг Моркови, сельдерея и лука по 1 корешку Вина виноградного белого 1 стакан • Лаврового листа 5 штук • Черного перца 10 шариков • Сладкого миндаля 15 зерен •*

Кишмиша 50 г • Прованского масла ½ стакана • Лимона ½ • Сахара мелкого 1 ст. л. • Соли – по вкусу • Воды 4 стакана

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Очистить морковь, сельдерей и лук и положить в кастрюлю, прибавив 5 лавровых листьев, 10 шариков черного перцу, 15 зерен очищенного от шелухи сладкого миндаля и вымытого и отобранного от веток кишмиша. Залить все это 4 стаканами холодной воды, поставить варить, прикрыв крышкой, чтобы коренья хорошо упрели. Затем положить в этот взвар рыбу (очищенную и вымытую заранее), ½ лимона тонко нарезанного ломтиками, с кожицею, но без семян, 1 столовую ложку мелкого сахару, влить 1 стакан белого столового вина, ¾ стакана прованского масла и посолить по вкусу. Прокипятить все несколько раз, пока рыба вполне не уварится. Затем вынуть осторожно рыбу на глубокое блюдо и залить всем взваром, вынув только сельдерей, морковь и лук.

♦ Примечание. К столу можно подавать эту рыбу горячую или холодную в виде полузастывшего заливного, что гораздо вкуснее.

70. Селедки под соусом

Селедок хороших 5 штук Луковиц 2 Французскую булку без корки 1 • Муки 200 г • Подсолнечного масла 300 г •
Для соуса: Муки ½ стакана Масла подсолнечного 100 г Жженого сахара 3 ч. л. • Сок из 1 лимона

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Вымочить хорошенько селедку, очистить их от кожи и костей (2 головки и 2 хвостика сберечь), изрубить мелко с 2 луковицами. Прибавить туда же размоченную в воде или рыбьем бульоне булку, без корки, влить 100 г подсолнечного масла, размешать хорошо и сделать из этой смеси форму двух селедок, приложив к каждой голову и хвост, посыпать мукой и поставить жарить на сковороде, предварительно полив их подсолнечным маслом.

В то же время приготовить соус: взять стакана муки, растереть с 2 столовыми ложками масла, прибавить воды или рыбьего бульона полстакана, поджечь на маленькой сковороде 3 чайные ложки мелкого сахару до темного цвета. Влить в сахар ½ стакана воды, выжать сок с 1 лимона и вылить все это в соус, дать ему прокипеть один раз, облить им изжаренные сельди и подавать к столу прямо на сковороде.

71. Постные вареники

На 6 персон: *Муки 400 г Масла подсолнечного 200 г Капусты рубленой кислой 400 г • Луковицы большие 3*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Сложить кислую капусту в кастрюлю, прилить 3 ложки подсолнечного масла, поставить жарить, чаще мешая, чтобы не пригорела. В то же время искрошить мелко 1 большую луковицу, положить на маленькую сковородку, прилить

1 столовую ложку масла и поставить ее жариться докрасна.

Когда капуста и лук готовы, перемешать их, остудить и начать делать тесто, то есть высыпать 400 г муки, положить в нее 2 столовые ложки масла и 2 столовые ложки воды, перемешать все это хорошенько, раскатать, нарезать кружками и делать вареники. Варить их в соленой воде, когда будут готовы, складывать осторожно в соусник, поливая каждый ряд подсолнечным маслом, чтобы не склеились. К ним подают постное масло с мелко изрубленным и обжаренным луком.

♦ Примечание. При желании вместо капусты можно положить свежие ягоды или яблочное пюре, при этом следует подавать к ним растопленный мед.

72. Соус из помидоров к щуке или судаку

На 6 персон: *Щуку или судака средней величины 1 Петрушки, сельдерея и порея по % корешка Луковицу 1 • Перцу черного 8 шариков • Лавровых листьев 8 • Соли – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Вычистить, как следует, рыбу (судака или щуку) поставить варить целиком, в соленой воде, вместе с пряностями и кореньями; варить рыбу непременно полчаса на хорошем огне. Когда готова, то оставить ее в своем бульоне, только кастрюлю сдвинуть на горячее место, но где бы не могло кипеть, и так оставить ее до обеда. Приготовить соус или подливку.

73. Подливка, или соус, из помидоров

На 6 персон: *Помидоров зрелых крупных 8 Масла, какого желаете, 2 ст. л. Рыбного бульона 1 стакан • Сахара 1 ½ ст. л. • Муки и еще по масла по 1 ст. л. • Соли – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Восемь зрелых, крупных помидоров изрезать на куски (откинув семена), сложить в кастрюлю, полить 2 столовыми ложками масла, какого желаете, и поставить их прожариться; чаще мешать, чтобы не пригорели, приливая понемногу рыбного бульона (но не более одного стакана). Когда помидоры хорошо прожарятся, то протереть их сквозь сито, собрать ложкой пюре снизу, размешать и всыпать 1 ½ ложки мелкого сахару. Потом растереть 1 ложку масла с одной ложкой муки, приливая сначала понемногу соку с помидоров, затем муку маслом, растертую и разведенную всем соком с помидоров. Хорошенько размешать, посолить и прибавить столько рыбного бульона, чтобы соус был довольно густ. Когда проварится и прокипит раза два, не переставая мешать, приметно загустеет, то снять с плиты, рыбу выложить на блюдо, полить приготовленным соусом из помидоров и подавать.

74. Соус картофельный с грибами

На 6 персон: *Картофеля средней величины 20 штук Масла*

подсолнечного 2 ст. л. Сахара и соли – по вкусу • Грибов белых сушеных 200 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Очистить кожицу с сырого картофеля, вымыть его и сложить в кастрюлю, залить холодною водою настолько, чтобы картофель был только покрыт ею; не соля его, поставить варить под крышкой, до мягкости. Когда готов, то слить с него всю воду, а картофель оставить в кастрюле и, посыпав солью, потрясти кастрюлю, чтобы соль ровно легла, закрыть крышкой и дать ему постоять 5 минут в своем пару.

Затем выложить на решето и тотчас протирать, пока горяч; потом уже в протертый картофель положить 2 ложки масла, хорошенько размешать, присыпать немного сахару по вкусу, поставить на плиту и неотступно мешать, пока не прогреется, но не давать ему кипеть.

Когда готов, то отставить на теплое место и заняться приготовлением грибов. Обварить кипятком белые грибы, оставить их под крышкой, пока простынут, затем сполоснуть их еще холодною водою, перерезать на небольшие куски, сложить в небольшую кастрюлю, сварить под крышкой до мягкости и готовности, посолив немного и прилив воды на один палец выше грибов. Когда грибы готовы и совершенно мягки, то выложить их в картофельный соус, прилив него 1 стакан или чайную чашку воды, размешать и дать ему еще раз прокипеть. Соус готов.

♦ NB. Его можно подавать с гренками или рыбными котлетами или просто так, как есть.

♦ Примечание 1. Картофель никогда не следует варить, прямо заливая его кипятком и соля, тогда он делается крепким и невкусным. А лучше поступать так, как здесь выше сказано.

♦ Примечание 2. В этот соус также можно класть и свежие грибы, но только их надо прежде разварить. Но ежели кто любит и желает класть грузди соленые, то их варить не надо, а надо просто изрезать и перед самым обедом выложить в соус и подавать.

75. Соус из фасоли

На 6 персон: *Белой фасоли 400 г Воды холодной 3 стакана Масла подсолнечного 2 ст. л. • Муки 1 ст. л. (неполную) • Соли и сахара – по вкусу • Петрушки рубленой 1 ст. л. (по желанию)*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Вымыть хорошенько фасоль, выложить в кастрюлю, залить 3 стаканами холодной воды, посолить и поставить варить до мягкости, на легком огне.

Когда фасоль хорошо уварится, до мягкости, то сделать обыкновенную подправку: взять 2 столовые ложки масла и муки, растереть, развести бульоном с фасоли, вылить эту подправку в кипящую фасоль, мешать чаще, пока не загустеет, посолить по

вкусу, прибавить немного сахару и дать прокипеть.

Подавая к столу, усыпать сверху рубленой зеленой петрушкой.

76. Фаршированная брюква под соусом

На 6 персон: *Брюквы средней величины 6 Для фарша: Белорыбицы, сига и налима (одной мякоти) 800 г Перцу и соли – по вкусу Луковиц 2 • Масла, какого желаете, 1 ст. л.*
На соус: Муки и масла по 2 ст. л. Бульона 3 стакана Соли и сахара – по вкусу • Уксуса – по вкусу • Сахара для цвета 2 куска

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Взять б брюкв средней величины, срезать с них тонко кожицу, вымыть и опустить в соленый кипяток, дать вскипать один раз, вынуть, срезать сверху кружочек и осторожно выдолбить чайной ложкой середину, куда придется класть приготовленный фарш. Отложив на особую тарелку выдолбленную брюкву, начать приготовлять фарш: сварить желаемую рыбу в соленой воде с кореньями, как для ухи, прибавив 8 шариков перцу и 4 лавровых листка.

Вынуть рыбу, остудить немного, снять с нее всю мякоть, сложить в деревянную чашку, туда же положить и мякоть выдолбленной брюквы, посыпать толченым перцем и солью, все хорошенько размешать, выжать сок из двух печеных луковиц и полить 1 столовой ложкой масла, прибавив 3 или 4 ложки рыбного бульона.

Все хорошенько размешать, уложить этот фарш в выдолбленные отверстия каждой брюквы, прикрыв срезанным с нее кружком.

Потом, перевязав ниткой накрест, каждую брюкву осторожно сложить в кастрюлю, залить кипятком, прибавив в него 1 столовую ложку масла и немного посолив. Варить до готовности, то есть пока брюква будет достаточно мягка, тогда осторожно вынуть ее дырчатой ложкой на блюдо, снять нитки и облить приготовленным соусом. Соус для фаршированной брюквы: растереть две ложки муки с 2 ложками масла, развести 3 стаканами рыбного бульона и дать прокипеть, мешая до тех пор, пока не загустеет. Тогда поджечь на сковороде куска 2 сахару, развести водою, растереть и вылить в соус, размешать, посолить по вкусу, прибавить немного сахару и уксусу, чтобы соус был кисловато-сладкий, дать ему еще раз прокипеть, тогда облить выложенную на блюдо брюкву и подавать.

Раздел V Жаркие

77. Жареный лещ, начиненный гречневой кашей

На 6 персон: *Леща весом 1,6 или 2 кг Муки 3 ст. л. Масла для обжаривания 100 г • Соль – по вкусу • Для начинки: • Крупы гречневой 400 г • Луковиц 2 • Масла подсолнечного 100 г • Перцу толченого побольше • Соли – сколько потребуется*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Выпотрошить, вычистить и вымыть леща, вытереть снаружи и внутри мелкой солью, начинить приготовленной гречневой кашей, зашить и обвалять в муке. За час до обеда сложить его на противень, полить подсолнечным маслом, поставить жарить, почаще поворачивать, чтобы ровно зарумянился с обеих сторон.

Как приготовить начинку. Заварить гречневую кашу обыкновенно, дать ей постоять в горшке под крышкой 1 час в духовой печи. Потом вынуть, выложить на блюдо: размешать, прибавить 100 г масла подсолнечного, посыпать солью, толченым перцем и мелко изрубленным луком. Все хорошенько размешать, начинить внутренность леща, зашить отверстие (чтобы во время жарки каша не вышла) и жарить, как выше сказано.

♦ Примечание. Салат к начиненному жареному лещу всего лучше из соленых огурцов.

78. Жареный сиг

На 6 персон: *Сига большого 1 Муки 2 ст. л. Масла подсолнечного или горчичного 3 ст. л. • Соли – сколько потребуется*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Для приготовления какого бы то ни было кушанья из сига всегда лучше выбирать большого; он гораздо вкуснее и жирнее мелких сигов. Жарить его просто: выпотрошить, очистить и вымыть почище в двух или трех водах. Обсушить полотенцем, вытереть солью, обвалять в муке, положить на противень, смазанный маслом (чтобы не пригорел), полить 2 или 3 ложками подсолнечного или горчичного масла, поставить жарить, наблюдая, чтобы ровно зарумянился с обеих сторон, осторожно поворачивая его с одной стороны на другую. Эта нежная рыба жарится недолго; но чтобы лучше прожарился сиг внутри, советую на сырой еще рыбе сделать два или три надреза поперек, только до кости, не трогая хребтовой кости.

Когда зарумянится с обеих сторон и мясо окажется твердое и белое, то, значит сиг готов; тогда сложить его на блюдо, полить с противня собственным соком и подавать.

♦ Примечание 1. Нужно заметить, что ни к какой рыбе, назначенной для жаренья, воды на противень подливать не следует, иначе она вся развалится. Она и без того во время жаренья дает свой сок.

♦ Примечание 2. К салату подается приправленная свежая шинкованная капуста (белая или красная) или какой другой салат.

79. Жареная осетрина

На 6 персон: *Осетрины от мягкой части 1,2 или 1,6 кг Масла подсолнечного или другого 100 г Сухарей или муки 100 г • Соли – сколько потребуется*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Вымыть, обчистить, оскоблить хорошей кусок осетрины, надрезать его в двух местах, посолить, положить на противень или на сковороду (смотря по его величине), смазанные маслом, поставить жарить в духовую печь.

Когда немного начнет зарумяниваться, то выдвинуть противень или сковороду, полить собственным соком, в котором жарится, посыпать толчеными сухарями из булки или мукой, дать еще пожариться и еще полить и так повторять, пока осетрина будет готова. Тогда сложить ее на блюдо, а соус, оставшийся на противне, хорошенько проварить, прибавив ложки две или три горячей воды, присыпав немного толченых сухарей или муки. Растерев хорошенько, облить всю рыбу и подавать.

♦ NB. Из салатов всего лучше к ней подавать пикули или соленые маринованные грибы.

80. Жареные снетки

На 6 персон: *Свежих болгарских снетков 400 г Муки 1 ст. л. Масла 2 ст. л. • Соли – сколько потребуется • Луковицу 1*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Хорошенько перемыть снетков, сложить

их на сковороду, в прилитое на ней подсолнечное масло, посолить, посыпать немного перцем, прибавить 1 мелко изрубленную луковицу, обсыпать всех снетков мукой, хорошенько перемешать и жарить на плите, чаще помешивая ножом, чтобы не пригорали. Когда готовы, сложить на блюдо и посыпать рубленым укропом.

♦ Примечание. Салат – лучше всего нарезанный кусками вареный картофель с репчатым луком, к которому прибавляют прованского масла, немного уксусу, сахару и соли, или маринованная свекла.

81. Жареный карп, начиненный кашей из смоленских круп с грибами

На 6 персон: *Карпа большого 2,4 кг Муки 200 г Масла подсолнечного, или макового, или горчичного 100 г • Соли – сколько потребуется*

Для начинки: Смоленских круп 100 г Грибов, каких желаете, 100 г (сушеных) Луку репчатого 2 • Перцу толченого ½ч. л. • Масла 100 г • Соли – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Вымыть, выпотрошить и очистить карпа от чешуи, еще раз сполоснуть в двух водах и обсушить полотенцем, дать ему так немного полежать.

В это время заняться приготовлением начинки: вымыть и перебрать сушеные грибы, залить их кипятком, дать им до тех пор так стоять, пока совершенно остынут; тогда сварить крутую смоленскую кашу, выложить ее в глубокое блюдо, посолить, прибавить перцу толченого.

Грибы и лук мелко изрубить и немного прожарить с 1 столовой ложкой масла, смешав хорошенько, начинить карпа, зашить, вытереть его солью и, положив на противень с прилитым на нее маслом, жарить обыкновенно, поворачивая осторожно, чтобы не поломать, чаще поливать с противня и дать ему хорошенько зарумяниться.

Когда готов, то осторожно сложить с противня на блюдо.

♦ NB. Эта рыба очень мягка и нежна, и потому с нею надо обращаться осторожно. Подавая к столу, снять зашитую нитку тоже осторожно.

♦ Примечание. Салат к ней подают, какой желают, но лучше шинкованную кислую капусту, приправленную прованским маслом.

82. Жареная корюшка

На 6 персон: *Корюшки крутой 20 штук Муки 200 г или толченых сухарей из сушеной булки 6 ст. л. Масла подсолнечного или макового 200 г • Соли – сколько потребуется*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Обчистить, выпотрошить и вымыть

корюшку, обвалять в муке или толченых сухарях каждую отдельно. Затем уложить рядом на противень или сковороду в распущенное масло, посыпать солью, полить сверху тоже немного маслом и жарить на плите, постоянно наблюдая, чтобы рыба не пригорала и ровно зарумянилась.

♦ Примечание 1. Самое лучшее ее жарить перед подачею к столу, потому что горячая она очень нежна и вкусна.

♦ Примечание 2. Салат к корюшке самый лучший – зеленый свежий.

♦ Примечание 3. Точно таким же способом жарить ряпушку, салаку и мелких окуней.

83. Жареная лососина

На 6 персон: *Лососины 1,2 или 1,6 кг Масла подсолнечного или прованского 3 ст. л. Перца толченого 5 или 6 щепоток • Луковиц больших 2 • Соли – сколько потребуется • Муки 100 г*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Вымыть, обчистить кусок лососины, нарезать тонкими ломтиками или кусочкам, посыпать солью, перцем, мелко изрубить 2 большие луковицы. Обвалять или обсыпать рыбу мукою и жарить обыкновенно на сковороде с луком, прилив сначала масла.

♦ Примечание. Салат – какой желаете.

84. Жареная белорыбица

На 6 персон: *Белорыбицы, лучшую мягкую часть, 1,6 или 2 кг Масла подсолнечного, или макового, или горчичного 100 г Муки 200 г • Соли – сколько потребуется*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Вымыть и оскоблить хорошенько белорыбицу, обсушить или вытереть полотенцем, сделать в трех или четырех местах надрезы до кости, вытереть кругом солью, обвалять в муке или сушеных из булки толченых сухарях, сложить на противень или большую сковороду, прилив сначала масла, поставить жарить в духовую печь, чаще наблюдать и поливать с противня прилитым маслом.

Когда верх зарумянится, то осторожно повернуть на другую сторону, чтобы рыба ровно зарумянилась и хорошо прожарилась вся. Эта нужная рыба и жарится не очень долго; но когда приметно будет, что мясо отвердело и совершенно белое, то значит, рыба готова. Впрочем, можно наколоть ее вилкой, и если нет беловатого сырого соку, то значит готова.

♦ Примечание 1. Точно так жарятся все крупные рыбы: делая на них надрез в нескольких местах или нарезав на куски, обваляв в муке и посолив каждый, раскладывать на приготовленный противень, прилив на него сначала масла.

♦ Примечание 2. Надрез в толстых местах рыбы делается для того, чтобы в середине рыба хорошо прожарилась, но хребтовой

кости трогать не следует. Что же касается до мелкой рыбы, то всякому известно, что она жарится целиком и без надреза.

♦ Примечание 3. Нужно заметить и то, что к рыбе, назначенной для жаренья, воды приливать не следует, она дает свой сок, а если прилить воды, она будет разваливаться. Точно так же масло следует налить сначала на противень и потом класть рыбу; но если приливать после, то она или не зарумянится, или пригорит.

85. Жареные свежие грибы

На 6 персон: *Грибов, каких случится, 30 штук средней величины, а если мелкие, то больше Масла подсолнечного или другого 100 г Муки 1 ст. л. • Соли и перца – по вкусу • Луковицу 1 • Зеленого луку или укропу 1 пучок*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Грибов штук 30 средней величины, или мелких – каких случится: белых, красных или других: обчистить, перерезать каждый гриб на 2 или 4 части и тотчас класть их в холодную воду, иначе они скоро чернеют.

Перебрав и перечистив таким образом все грибы, вымыть их в двух или трех водах, выжать и класть прямо на приготовленную с прилитым маслом сковороду, прибавить мелко изрубленного репчатого лука, разровнять, размешать, посолить, посыпать толченым черным перцем и жарить, посматривая и чаще мешая ножом, чтобы не пригорали.

Спустя *¼* часа жаренья посыпать их мукою и полить остальным маслом, хорошенько размешать и дать им еще жариться часа. Чаще поворачивать или мешать ножом на сковороде до тех пор, пока видимо грибы хорошо ужарятся. Тогда посыпать рубленым зеленым луком или укропом и подавать так, как есть, на сковороде, в которой они жарились.

♦ NB. Можно также приготовлять таким способом и сушеные грибы, но только их надо вымочить в кипятке, сменяя горячую воду раза три, через каждые % часа, пока грибы совершенно обмякнут, тогда вскипятить их один раз, откинуть на решето, дать стечь воде, перерезать каждый гриб и жарить точно так, как свежие.

86. Жареная навага

На 6 персон: *Наваги крупной 12 штук*

• *Муки 200 г • Масла 200 г • Соли – сколько потребуется*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Выпотрошить, вымыть навагу, снять с нее верхнюю кожицу, обмыть еще всю рыбу, посолить, обвалять в муке или в сушеной толченой булке и жарить на сковороде, как вообще жарится рыба, дать ей зарумяниться, почаще посматривать, чтобы не пригорела. Жарить ее перед самым обедом и тотчас подавать, тогда она будет вкусна.

♦ Примечание. Салат к ней – капуста или свекла маринованная.

87. Жареная камбала

На 6 персон: *Камбалу свежую 1,6 или 2,4 кг Масла по величине рыбы 100 или 200 г Муки для обвалки 100 или 200 г • Соли – сколько потребуется*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Вымыть хорошенько камбалу, снять с нее верхнюю черную кожу, оскоблить чешую с нижней стороны, потом, смыв еще хорошенько ее, положить на блюдо, сырую облить маслом, каким желаете, поставить в холодное место на часа, а если время терпит, то на целый час.

Перед самым обедом вынуть из масла рыбу, посолить, обвалять в муке, переложить на сковороду, облить тем же маслом, в котором лежала, и жарить в духовой печи.

Чаще поливать соком, в котором жарится, поворачивая, чтобы ровно зарумянить с обеих сторон.

♦ Примечание. Салат к ней подают, какой желают.

88. Жареный угорь

На 6 персон: *Угорь средней величины 1 Укропу 1 пучок (не очень большой) Петрушки 1 корешок • Луковицу репчатую 1 • Муки 2 ст. л. • Масла, какого желаете, 2 ст. л. • Соли – сколько потребуется • Перцу толченого побольше*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Выпотрошить и вымыть угря, снять с него всю кожу от головы до хвоста с обеих сторон, вытереть всего солью, потом хорошенько вымыть его в двух или трех водах, нарезать на куски, голову удалить прочь.

Тогда облить его круто-соленым кипятком, прибавить петрушку, луковицу репчатую и небольшой кусочек укропу. Поставить варить на ½ часа.

Затем вынуть куски, дать им охладиться минут 5 и тогда обвалять каждый кусок в муке, посыпать перцем и изжарить на сковороде, в каком желаете масле. Подавая к столу, положить на каждый кусок рыбы кружок тонко изрезанного лимона.

♦ Примечание. Салат к нему лучше всего идет шинкованная кислая капуста, приправленная прованским маслом.

89. Разварная камбала

На 6 персон: *Камбалы крупной свежей 6 штук Луковиц 4 Горчицы готовой 1 ст. л. • Рыбного бульона 1 стакан • Уксуса 1 стакан • Масла прованского 2 ст. л. • Сахара 1 ч. л. • Соли – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Снять с камбалы ее черную кожу, оскоблить чешую с нижней стороны, перерезать пополам (а если взять 10 мелких, то не разрезать их) и поставить варить в соленой воде.

В то же время приготовить подливку таким способом: взять 1

столовую ложку готовой горчицы, растереть ее с 2 столовыми ложками прованского масла. Прибавить 1 чайную ложку сахару, немного соли, 4 изрезанные кружками луковицы и залить 1 стаканом хорошего рыбного бульона и 1 стаканом уксуса.

Вскипятить в особой каменной кастрюле, и когда рыба будет готова, сложить ее в соусник и облить этой горячей подливкой.

90. Жареные караси

На 6 персон: *Карасей 12 средней величины или 6 больших Муки 200 г Масла 200 г • Соли – сколько потребуется*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Оскоблить чешую с карасей, разрезать брюшко, выпотрошить, вымыть, вытереть, обвалять в муке, налить на сковороду масла, уложить карасей и жарить. Когда одна сторона зарумянится, то повернуть на другую; таким способом дожарить окончательно.

Всех карасей сложить на блюдо, полить со сковороды собственным соком и подавать.

♦ Примечание. Салат к карасям подают, какой пожелают.

91. Жареные пескари

На 6 персон: *Пескарей 12 средней величины или 6 больших Муки 200 г Масла 200 г • Соли – сколько потребуется*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Вычистить, выпотрошить и вымыть дочиста пескарей. Сложить их в глубокую посуду и залить крутым соленым кипятком, прикрыть крышкой и оставить так пока вода на них остынет.

Тогда вынуть их, обсушить полотенцем, обвалять в муке и жарить обыкновенно на сковороде, прилив на нее масла подсолнечного или макового. Жарить и оборачивать с одного бока другой, чтобы не пригорели и ровно зарумянились. Как скоро готовы, то сложить на блюдо и подавать.

Раздел VI Салаты

92. Салат-латук

На 6 персон: *Латука, смотря по величине, 5 или 6 кустиков Соли и сахара – по вкусу Уксуса 2 ст. л. • Свежих огурцов 2 • Лука зеленого рубленого или укропа ½ ст. л.*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Отобрать верхние крайние листки от кустиков (завялые), а прочие свежие зеленые положить в холодную воду, чтобы освежить их.

В это время сделать подливку: мелко изрубленный зеленый лук растереть с солью, прибавить сахару по вкусу, развести прованским маслом и, не переставая мешать, вливать понемногу уксуса.

Тогда сложить в эту подливку зеленый салат, изрезав кустики на несколько частей, размешать, нарезать тоненькими ломтиками или кружочками очищенные свежие огурцы, сложить туда же и все хорошенько размешать, осторожно оборачивая салат с одной стороны на другую, чтобы не очень мять зелени; салат готов.

♦ Примечание. Его надо делать перед самым обедом, чтобы зелень не очень свяла.

93. Салат из помидоров

На 6 персон: *Помидоров крупных 10 Луковицу репчатую 1 Толченого черного перца ½ ч. л. • Уксуса 3 ст. л. • Соли и сахара – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Очистить все помидоры от кожицы (осторожно), изрубить их с 1 очищенною репчатою луковицей, присыпая ½ чайной ложки перцу и соли, затем перемешать хорошенько. Потом смешать 2 столовые ложки прованского масла с 3 столовыми ложками уксуса, прибавив, смотря по желанию, мелкого сахара, и облить этим изрубленные помидоры.

♦ Примечание. Салат этот подается преимущественно к жареной рыбе.

94. Кресс-салат

На 6 персон: *Кресс-салата (6 маленьких корзиночек) 800 г Масла прованского 2 ст. л. Уксуса 3 ст. л. • Соли и сахара – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Обрезать от корней салат, сложить его в холодную воду, переполоскать, сменить еще воду и выложить на решето, дать совершенно стечь воде. Затем сделать подливку, как делают ко всем зеленым салатам, т. е. смешать масло с уксусом, прибавить соли и сахару по вкусу, облить салат, осторожно размешать. Дать немного постоять, чтобы улежался, и подавать к жареному блюду.

95. Салат из свежей шинкованной белой капусты

На 6 персон: *Кочан самой крепкой белой капусты (небольшой) Масла прованского 3 ст. л. Уксуса 4 ст. л. • Соли и сахара – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Снять верхние листья с крепкого средней величины кочна, исшинковать его сколько возможно мельче (на 6 человек непременно нужно, чтобы шинкованной капусты была полная глубокая тарелка).

Сложить ее в салатник, немного посолить, прикрыть, наложив большой гнет, и дать постоять ½ часа или более, сколько позволяет время, чтобы немного улежалась и обмякла.

Между тем приготовить подливку, т. е. хорошенько растереть масло прованское с сахаром и солью; когда оно хорошо разотрется, то приливать понемногу уксусу, не переставая мешать. Потом облить этой подливкой шинкованную капусту и снова всю хорошенько размешать.

♦ Примечание. Этот салат советую делать гораздо ранее обеда, тогда капуста лучше пропитается подливкой и будет сочна и вкусна.

♦ NB. Салат из синей кочанной шинкованной капусты делается точно так же; но с тою разницей, что синяя капуста сама по себе тверже и грубее. Поэтому вначале надо опустить кочан в кипяток, минуты на 3, а потом вынуть, вытереть и начать шинковать, продолжая поступать как сказано выше.

96. Салат из кислой шинкованной капусты

На 6 персон: *Кислой шинкованной капусты 800 г Масла*

прованского 3 ст. л. Уксуса 2 ст. л. • Соли и сахара – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Салат из кислой шинкованной капусты делается так: взять шинкованную капусту, приготовить к ней точно такую же подливку из прованского масла, сахара, соли и уксуса, как и для свежей капусты, и облить ее.

Если окажется шинкованная капуста очень кисла и сочна, то положить побольше сахару, а уксусу меньше. Хорошенько размешать и, если время позволяет, положить на нее небольшой гнет, чтобы она полежала ½ часа в соку, тогда она будет и мягче и вкуснее.

97. Салат из кислой кочанной капусты

На 6 персон: *Кочан кислой капусты средней величины Масла прованского 2 ст. л. Уксуса 3 или 5 ст. л. • Соли и сахара – по вкусу • Горчицы готовой 1 ч. л. (неполную)*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Кочан кислой капусты подается цельным или разрезанным кусками, какой угодно величины, и отдельно к нему подают подливку, сделанную так:

Растереть горчицу с прованским маслом, присыпать соли и сахару по вкусу, развести уксусом, хорошенько размешать, вылить в подливочник и подавать к капусте.

98. Салат из свежих огурцов с уксусом

На 6 персон: *Огурцов свежих 6 Масла прованского 1 ст. л. Соли и сахара – по вкусу • Уксуса 3 ст. л.*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Очистить свежие огурцы, нарезать кружками и посолить; между тем смешать прованское масло с уксусом, прибавить немного сахару, полить все огурцы, посыпав сверху перцем, а кто любит и рубленым укропом.

♦ Примечание. Если уксус очень крепок, то его можно развести водой.

99. Салат из картофеля с грибами

На 6 персон: *Картофеля 10 штук средней величины Луковицу репчатую 1 Масла прованского и уксуса по 3 ст. л. • Соли и сахара – по вкусу • Грибов – если рыжиков, то 2 ст. л., если груздей – то 4 больших груздя*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Сварить картофель, очистить от кожицы и нарезать кружками, мелко изрубить луковицу, пересыпать ею картофель, положить 2 столовые ложки рыжиков или изрезанные грузди.

Размешать, полить уксусом, смешанным с прованским маслом, солью и сахаром, еще раз размешать и подавать на стол.

♦ NB. Кто желает и любит, то можно прибавить 1 или 2 столовые ложки нарезанных маслин.

100. Салат из груздей

На 6 персон: *Груздей 400 г Масла прованского 1 ст. л. Луковицу*

репчатую 1 • Соли и сахара – по вкусу • Уксуса 3 ст. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Перерезать грузди надвое, а очень большие на четыре и более частей; луковицу изрубить сколько можно мельче и посыпать сверху, потом полить уксусом и прованским маслом, размешать и подавать.

♦ NB. Точно так же приготовляются рыжики, только их не перерезают, потому что они и так довольно мелки.

101. Салат-цикорий

На 6 персон: *Салата цикория 400 или 800 г Масла прованского 3 ст. л. Уксуса 3 ст. л. • Соли и сахара – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Цикорий салат перебрать, вымыть, перерезать на несколько частей, сделать подливку, как выше сказано, т. е. растереть масло прованское с сахаром и солью развести уксусом, хорошенько размешать, полить салат, еще размешать, дать немного постоять и подавать.

102. Салат из свеклы в уксусе

На 6 персон: *Красной хорошей свеклы 6 корней Тмину 1 ст. л. Уксуса ½ стакана • Воды ½ стакана • Луковицу 1 • Лавровых листков 3 • Перца 5 шариков • Соли – немного*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Взять б корней средней величины хорошей красной свеклы, запечь или сварить (но запечь лучше: она будет слаще и вкуснее).

Очистить ее, остудить и изрезать кружками, посыпать тмином.

В то же время сварить ½ стакана уксусу пополам с водою, прибавив 1 луковицу, 3 лавровых листа, 5 шариков черного перца и немного соли. Смешать все и вскипятить, потом процедить, остудить и залить свеклу.

♦ Примечание 1. Таким образом приготовленная свекла может долго сберегаться в банке, если будет плотно закрыта и завязана. Хранить, конечно, надо в холодном месте.

♦ Примечание 2. Употребление к салату соленых огурцов, маринованных корнишонов и пикулей всем известно, и потому я считаю лишним упоминать о них.

Раздел VII Пудингиа, оладьи и пироги

103. Пудинг из белого хлеба

На 6 персон: *Булок французских 2 Миндального молока ½ стакана (миндаля 100 г) Масла орехового пли другого 2 ст. л. • Сахара мелкого 3 ст. л. • Миндаля горького 10 зерен (толченых) • Изюма кишмиш или коринки 100 г*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Обрезать корку с двух черствых французских булок и обе булки облить 1 ½ стакана горячего миндального молока, прикрыть и дать постоять и пропитаться булкам часа; потом хорошенько размять их, прибавив 2 столовые ложки орехового, горчичного или подсолнечного масла. Посыпать 3 столовыми ложками сахара, толченым горьким миндалем и 100 г кишмиша или коринки. Все хорошенько размешать, сделать, как тесто.

Тогда взять чистую сухую салфетку, вымазать середину ее маслом, так, чтобы кружок середины салфетки равнялся глубокой тарелке, выложить на этот масляный кружок приготовленную массу для пудинга, собрать концы салфетки и крепко перевязать шнурком, оставив расстояние от пудинга на 2 пальца для того, чтобы он мог свободно подняться или разбухнуть.

Потом опустить пудинг в соленый кипяток, заранее приготовленный, а концы салфетки привязать к палке, которая

должна лежать на краях кастрюли, чтобы пудинг варился на весу, не касаясь дна кастрюли, и чтобы хорошо проварился кругом. Такой пудинг варится 1 час. Потом вынуть его осторожно, положить на решето, чтобы стекла вода, дать несколько остынуть, тогда развязать салфетку, выложить на блюдо, облить пудинг сладким соусом и подавать.

104. Шарлот из ржаных сухарей и яблок

На 6 персон: *Толченого сушеного ржаного хлеба 4 стакана Масла орехового пли другого 3 ст. л. Сахара толченого 1 стакан • Цедры тертой с 1 лимона*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Истолочь столько сушеных сухарей ржаного хлеба, чтобы вышло 4 полных стакана, и просеять его сквозь решето; потом разогреть сковороду, влить 2 столовые ложки масла, высыпать туда ржаные сухари, прожарить их, мешая ложкою, чтобы ровно пропитались маслом и прожарились румяно; тогда высыпать их на сито.

Потом срезать кожицу с 10 яблок и изрезать их на куски, без семян и сердцевины, сложить в кастрюльку, засыпать 1 стаканом сахару и тертой цедрой с одного лимона, хорошенько перемешать, поставить под крышкой на плиту, дать им свариться до мягкости и чаще мешать ложкою, чтобы сок их вы кипел.

Тогда взять приготовленную форму, вымазать маслом, обсыпать не очень мелким сахаром и сверх того, на дно формы, если оно плоское, положить вырезанный по величине формы кружочек бумаги, смазав его с обеих сторон маслом.

И потом укладывать шарлот так: прежде насыпать ряд толченых обжаренных сухарей, потом ряд разваренных яблок, потом опять ряд сухарей и ряд яблок и так продолжать, пока форма будет совершенно полна. Затем сверху засыпать окончательно сухарями, прикрыть бумагой и на 20 минут положить сверху легкий пресс, чтобы яблоки и сухари лучше улеглись.

За полчаса до обеда, снять пресс и бумагу, поставить шарлот в духовую печь, в легкий дух. Когда готов шарлот, то обвести ножом кругом формы, опрокинуть на него блюдо, выложить шарлот, снять бумагу, если она пристала, и подавать к столу.

♦ Примечание. К этому пирожному подают мелкий сахар и миндальные сливки.

105. Пудинг из риса

На 6 персон: *Риса 200 г или 1 стакан Миндального молока 3 стакана (миндаля 100 г) Масла орехового или другого 2 ст. л. • Миндаля горького 10 зерен (толченых) • Сахара мелкого 2 ст. л. • Корицы толченой 1 ч. л. • Сушеной толченой булки 4 ст. л. • Масла для смазки формы 1 ст. л. • Изюма 100 г*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Сварить 1 стакан риса в трех стаканах не густого миндального молока, прибавить в него 2 столовые ложки масла орехового (или горчичного, или даже можно подсолнечного), размешать, всыпать мелкого сахару 2 столовые ложки, толченый горький миндаль, 100 г изюму кишмишу, все хорошенько размешать, посыпав 1 чайной ложкой толченой корицы.

Затем приготовить форму, вымазать ее маслом, осыпать толчеными сухарями из сушеной булки, сложить в нее приготовленный рис, сровнять, верх посыпать толчеными сухарями и немного полить маслом. Поставить в духовую печь; чаще поворачивать форму, чтобы пудинг ровно запекся кругом.

♦ Примечание. Этот пудинг запекается в 1 час времени. К нему подают толченый сахар с корицею и миндальное молоко, или сладкий соус из ягод, как сказано выше.

106. Сладкий соус к пудингу

На 6 персон: *Свежей малины (или клюквы) 800 г Сахара мелкого 1 стакан Картофельной муки 2 ч. л. • Цедры тертой с 1 лимона • Соку лимонного 1 ч. л.*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Перебрать малину, снять с веточек и протереть сквозь сито, прибавить в протертый сок столько воды, чтобы получилось 3 стакана. Всыпать в него 1 стакан мелкого сахару, прибавить цедры, стертой с одного лимона и 1 чайную ложку лимонного соку. Размешать, слить в тазик (в котором варят варенье) или в кастрюлю и поставить варить. Когда будет набегать пена, снимать ее ложкой и так дать и прокипеть раза три.

Потом взять 2 чайные ложки картофельной муки, развести ее немного холодною водою, растереть, прибавить кипящего малинового взвара, размешать и в то время, как малиновый сок будет кипеть, вылить в него разведенную картофельную муку, размешать и дать прокипеть раза два, потом вылить в особую посуду и подавать к пудингу или, остудив его, облить пудинг.

♦ Примечание. Таким способом можно делать подобный этому сладкий соус и из других ягод: из черники, смородины и проч., но лучше и вкуснее всего из черной смородины.

107. Оладьи с яблоками

На 6 персон: *Муки 2 стакана Воды 1 ½ стакана Сахара пополам с толченой корицей 1 ст. л. • Масла подсолнечного или другого 200 г • Яблок кисло-сладких средней величины 6*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Сделать тесто из двух стаканов муки, разведя ее 1 ¼ стакана воды, посолить, присыпать 1 ложку сахара, смешать с корицею и хорошенько его выбить. Прибавить немного масла, взбить лопаткой до гладкости и чтобы тесто было

немного гуще блинного. Тогда очистить все яблоки, осторожно выдолбить сердцевину и нарезать их кружками. Приготовить сковороду, прилить в нее масла, разогреть или раскалить и начинать печь оладьи. Обмакнув в тесто каждый кружок яблока, класть на сковороду, сколько поместится, в разогретое масло и жарить: смотреть и поворачивать. Когда одна сторона зарумянится, обернуть на другую и так продолжать печь, пока все оладьи будут готовы. Подавая к столу, сложить на блюдо, посыпать сахаром с корицею и подавать.

♦ NB. Эти оладьи многие любят кушать с медом.

108. Пышки из растворчатого теста с вареньем

На 6 персон: *Муки 800 г Масла подсолнечного 100 г Дрожжей 1 ст. л. • Соли – по вкусу • Сахара мелкого 1 ст. л. • Масла для обжаривания 800 г • Варенья 400 г (одни ягоды, без сиропа)*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Поставить опару, или растворить тесто с вечера или очень рано утром. Взять 400 г муки, залить 2 стаканами тепловатой воды, прибавив и дрожжи, подбить и поставить на теплое место, накрыв посуду салфеткой, дать ему выходиться и подняться. Утром рано подтворить его, т. е. влить 100 г масла подсолнечного, 1 столовую ложку сахара и 200 г муки, все размешать и бить лопаткой тесто ½ часа.

Потом поставить на прежнее место, прикрыть и дать тесту снова хорошо подняться. Когда готово, тогда насыпать на стол остальные 200 г муки, выложить в него тесто, немного повалять, нарезать небольшими кусочками и дать полежать ½ часа на столе, пока все кусочки хорошо поднимутся.

Тогда начинать делать пышки: из каждого кусочка сделать небольшую лепешечку, положить на нее варенье (одни ягоды), немного свернуть и защипать сверху, сделать шарик и так продолжать до конца, укладывая шарики на блюдо. Когда все готовы, то взять большую кастрюлю, разогреть в ней 800 г подсолнечного масла, но не давать ему закипеть, а только хорошо разогреться, затем опустить в него столько шариков, сколько свободно могут поместиться на дне кастрюли; они тотчас сами лягут на дно и постепенно начнут прожариваться и толстеть.

Их чаще надо поворачивать, когда они видимо окрепнут, повертывать их ножом или ложкой, чтобы кругом зарумянились; которые приметно немного зарумянились, то их вынимать и класть или на решето, или на бумагу и так продолжать до конца, а когда все готовы, уложить на блюдо и посыпать сахаром.

109. Пирожки с вареньем

На 6 персон: *Муки 800 г Масла подсолнечного 200 г Дрожжей 1 ст. л. • Сахара 2 ст. л. • Цедры с 1 лимона или корицы толченой 1 ч. л. • Варенья, какого желаете, 400 г (одни ягоды, без сиропа) • Соли –*

по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Приготовить тесто на дрожжах (растворчатое), как выше сказано (см. § 43), и когда второй раз поднимется, то влить 3 ложки подсолнечного масла, посолить, размешать, всыпать толченый сахар, смешанный с цедрой или толченой корицей, хорошенько развалять его на столе и дать немного полежать.

Затем раскатать не очень толстые лепешки, накладывать варенья, прикрыть его другим боком теста, дать форму пирожка при помощи чашки или стакана, прежде смазав водою, где по форме чашки придется прижать или защипать, и так продолжать, пока все пирожки не будут готовы. Тогда сложить их на противень, смазанный маслом, отступя один от другого, помазав сверху каждый пирожок маслом, поставить в горячую духовую печь и, когда приметно поднимутся и зарумянятся, то сложить на блюдо, посыпав сверху мелким сахаром, и подавать к столу.

♦ NB. Эти пирожки можно делать с яблоками или с яблочным протертым пюре или мармеладом.

110. Пирог с вареньем

На 6 персон: *Муки 800 г Дрожжей 1 ст. л. Соли – по вкусу • Масла подсолнечного 100 г • Сахара толченого 2 ст. л. • Цедры с 1 лимона или корицы толченой 1 ч. л. • Варенья, какого желаете, 400 г (без сиропа)*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Приготовить опару или сделать тесто растворчатое (см. § 43) и, когда тесто во второй раз хорошо поднимется, то насыпать на стол немного муки, выложить из горшка все тесто, повалять, влить в него масла (сделав в тесте ямку), свалять, посыпать сахаром, солью, цедрою и, сваляв его еще раз хорошенько, оставить полежать часа на столе, прикрыв его салфеткой, и дать подняться.

Когда же видимо поднимется спустя ½ часа, то разрезать его на две части, из одной раскатать лепешку, толщиною как для пирога, сложить ее на сковороду, наложить на середину варенья, какого желаете, одних ягод без сиропа. А из другой половины теста сделать тоже кружок или лепешку потоньше, накрыть ею все варенье, по краям защипать или придавить, смазав края пирога водою, чтобы тесто прилипло.

В середине этой тестяной крышки сделать небольшую дырочку и дать так пирогу немного полежать *(* ½ часа); потом смазать верх водою, смешанной с маслом, поставить в духовую печь. Когда пирог зарумянится и хорошо пропечется, то вынуть его, посыпать сверху мелким сахаром и подавать, на стол.

♦ NB. Такой пирог выпекается за ½ часа в достаточно горячей печи.

♦ Примечание 1. Раскатав первый пласт теста в лепешку, надо прямо сложить его на сковороду и потом разровнять хорошенько, тогда уже класть варенье и потом покрывать другим пластом.

♦ Примечание 2. При желании можно этот пирог делать открытым; тогда на варенье кладут из теста полоски в клетку.

111. Пюре, или мармелад, для пирожков

На 6 персон: *Крупных кисло-сладких яблок 6 Цедры с 1 лимона Варенья, какого желаете, 400 г (одни ягоды, без сиропа)*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Шесть крупных кисло-сладких яблок спечь до совершенной мягкости, потом протереть через частое решето, обобрать снизу решета пюре ложкой, размешать протертые яблоки, присыпая понемногу сахар, смешанный с лимонной цедрой или корицей, остудить совершенно в холодном месте и потом по надобности употреблять.

112. Постные ватрушки

На 6 персон: *Муки 400 г Масла подсолнечного 200 г Варенья 400 г • Мелкого сахара толченого 1 ст. л.*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Замесить рыхлое постное тесто следующим способом: высыпать 400 г муки, влить 3 столовые ложки масла и 2 столовые ложки воды, перемешать все хорошенько, раскатать, нарезать кружками величиною в блюдце.

Положить на середину каждого кружка варенья без сиропа, т. е. одних ягод, загнуть края, немного посыпать сверху мелким сахаром, положить на железный лист, смазанный сперва подсолнечным маслом, и поставить в духовую печь на ½ часа.

Когда ватрушки несколько подсохнут, то значит, они готовы, и можно вынимать.

♦ Примечание. Лучше всего класть малиновое варенье, брусничное или варенье из черной смородины; можно класть протертые печеные яблоки, но только сладкие.

Раздел VIII Компоты и кисели

113. Компот из сушеных плодов

На 6 персон: *Груш сушеных, яблок, чернослива, вишен, кишмиша, шепталы (вяленых абрикосов или персиков), винной ягоды (инжира) – каждых по 100 г Корицы 2 г Сахара 100 г • Сок из 1 лимона • Воды 3 стакана*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Все сушеные плоды, приготовленные для компота, следует перемыть в двух или трех водах (теплой или холодной). Затем сложить их в одну кастрюлю, прибавить корицы, залить 2 или 3 стаканами воды, накрыть крышкой и поставить варить до мягкости.

Когда будут готовы, снять с плиты и дать им остынуть в холодном месте. Тогда слить с них взвар, процедить, прибавить в него 100 г мелкого сахара и выжать туда же сок из одного лимона; снова вскипятить, слить отдельно, совершенно остудить. Потом уложить все вареные плоды в глубокое блюдо или вазу, залить остуженным сиропом и оставить в холодном месте до обеда.

114. Компот из апельсинов

На 6 персон: *Апельсинов крупных 6 Сахара 1 ½ стакана Рому 1 ст. л. • Цедры с 1 апельсина (исшинковать) • Воды ½ стакана*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Очистить от кожицы и белой мякоти все б апельсинов, изрезать кружками, вынуть зерна и разложить на тарелку, осыпав каждый ряд мелким сахаром. Когда все

апельсины будут таким способом приготовлены, то спрыснуть их 1 столовой ложкой рома, поставить в холодное место, чаще поливая сиропом, который образуется от их сока с сахаром. Потом взять тонко срезанную цедру с одного апельсина исшинковать ее, смешать с одним стаканом сахара, сложить в тазик, в котором варят варенье залить ½ стакана воды, хорошенько вскипятить раза три, чтобы весь сахар распустился, вылить в особую посуду и остудить. Когда совершенно остынет, то перед подачею к столу залить апельсины холодным вареным сиропом, не вынимая шинкованной цедры, и так подавать.

115. Компот из разных ягод

На 6 персон: *Разных ягод 800 пли 1200 г Сахара 1 ½ стакана Воды 1 стакан*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Какие угодно ягоды очистить от стебельков и отобрать от порченных и мятых, чтобы вычищенных было ровно около 1 кг; уложить в глубокое блюдо красиво, горкой, и поставить в холодное место. Тогда сварить сироп так: взять 1 ½ стакана сахара толченого, залить его 1 стаканом воды и хорошенько вскипятить несколько раз; потом горячим облить все приготовленные ягоды, вынести в холодное место и оставить до обеда.

116. Компот ИЗ ДЫНИ

Дыню зрелую 1 Сахара мелкого 1 /2 стакана Рому 1 ст. л. • Воды ½ стакана • Белого толченого имбиря – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Срезать корку с дыни, а мякоть изрезать на небольшие четырехугольные кусочки, обсыпать их ½ стакана сахара, сложить в глубокую посуду, накрыть крышкой и встряхнуть нисколько раз, чтобы все кусочки обвалялись в сахаре, и поставить в холодное место. Тогда сварить сироп из 1 стакана сахара и ½ стакана воды, хорошенько прокипятить, выложить куски дыни в вазу или глубокое блюдо, залить горячим сиропом, остудить и подавать в свое время. ♦ NB. К дыне непременно подают отдельно мелко истолченный белый имбирь.

117. Компот из слив

Слив хороших штук 40 или 5 ˚Сахара мелкого 1 стакан Ванили ½ палочки или цедры с 1 лимона • Воды 1 стакан

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Перебрать сливы, вымыть, наколоть каждую в нескольких местах деревянною спичкою, сложить в глубокую посуду, залить кипятком, накрыть и дать постоять ½ часа.

Между тем, сварить сироп из 1 стакана сахара и 1 стакана воды, прибавив ½ палочки ванили, изрезанной на кусочки, или лимонной цедры, и хорошенько проварить и прокипятить, чтобы он был чист и прозрачен. Тогда слить воду со слив, снять

осторожно с них кожицу и, залив все сливы горячим сиропом, поставить их в холодное место, совершенно остудить и подавать в свое время.

♦ Примечание. Кто желает, можно вскипятить сливы в сиропе, но только один раз и, вылив в глубокую посуду, совершенно остудить.

118. Компот из свежих груш или яблок с черносливом

На 8 и более персон: *Груш или кисло-сладких яблок 10 штук средней величины Гвоздики 30 головок Корицы небольшой кусочек 2,5 см • Сахара толченого ½ стакана • Воды 2 стакана • Чернослива хорошего 400 г • Цедры и сока с 1 лимона*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Груши или яблоки очистить от кожицы; если они велики, то перерезать пополам и воткнуть в них по 2 или по 3 гвоздички. Затем взять ½ стакана сахара залить его 2 стаканами воды, положить цедру, срезанную с одного лимона, кусок корицы и дать прокипеть раза два или три. Потом сложить в этот отвар груши или яблоки, вскипятить их раза два или три, поливая с ложки отваром, в котором варятся, осторожно поворачивая, но не допускать, чтобы яблоки разварились.

Когда груши или яблоки будут готовы, вынуть их осторожно ложкою и сложить в приготовленное глубокое блюдо, а взвар процедить отдельно, всыпать в него 1 стакан сахара и выжать сок с 1 лимона, поставить на плиту и дать прокипеть раза три. Между тем хорошенько вымыть чернослив, сложить его в особую посуду, залить кипятком, накрыть крышкою и дать стоять на довольно теплом месте на плите ½ часа. Потом, когда он будет достаточно мягок, откинуть его на сито, чтобы стекла вода, и уложить между вареными приготовленными грушами или яблоками. Когда сироп будет готов, то вылить его горячим на яблоки или груши, остудить и подавать к обеду холодным.

119. Компот из черной смородины и вишен

На 8 персон: *Черной смородины 1,2 кг Вишен 400 г Сахара мелкого 200 г • Соку лимонного 1 ч. л. • Картофельной муки ½ст. л. • Воды примерно 2 стакана*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Смородину и вишни перебрать и перемыть в холодной воде; 600 г черной смородины отделить, сложить в особую каменную кастрюльку, залить ее водою настолько выше, сколько ягод, разварить совершенно, процедить и протереть сквозь сито. Затем сложить в особую кастрюлю остальные 600 г смородины и 400 г вишен, залить процеженным смородинным взваром, поставить варить, прибавляя по 1 ложке сахару, мешать и в тоже время влить 1 чайную ложку лимонного соку.

Когда весь сахар хорошо уварится с ягодами, тогда взять на

блюдце или чашку столовой ложки картофельной муки, прилить немного холодного ягодного взвара, размешать и растереть, чтобы не было комков… Потом, когда компот, уже заправленный сахаром, закипит, вылить в него разведенную картофельную муку, размешать, дать прокипеть раза три, вылить в глубокую посуду, остудить и подавать к столу холодным.

120. Яблочная пирамида с ромом

Яблок средней величины 15 Сахара мелкого 400 г Ванили ½ палочки • Лимон 1 • Сиропу малинового 1 стакан • Рому 1½ стакана • Воды 1½ стакана

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Очистить от кожицы яблоки, сложить в широкий тазик, высыпать в них 400 г сахару, положить ваниль, изрезанную мелко, залить 1 ½ стакана воды и, выжав туда сок 1 лимона, поставить варить, поливая изредка яблоки с ложки взваром (в котором они варятся). Когда яблоки совсем сварятся, вынимать их осторожно, складывать на круглое блюдо пирамидой один на другой, облить взваром, в котором варились, и еще одним стаканом фруктового сиропа (лучше малиновым) и 1 ½ стакана рома, который можно зажечь, подавая блюдо к столу.

♦ Примечание. Ром должен быть высшего достоинства и его отнюдь не надо смешивать с фруктовым сиропом при поливке яблок.

121. Кисель из ягодного сока

На 6 и более персон: *Ягод, каких желаете, 3 стакана Воды 4 стакана Муки картофельной 4 полные ст. л. • Сахара толченого 200 г • Сока лимонного 1 ч. л.*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Ягод, каких желаете, отобрать 3 стакана, вымыть, сложить в каменную кастрюлю, залить четырьмя стаканами холодной воды, поставить варить, дать хорошенько кипеть, пока ягоды будут мягки и разварятся; потом процедить ягодный взвар, протереть сквозь сито и отмерить 5 стаканов.

Из них 4 влить в кастрюлю, поставить на плиту, всыпать 200 г сахару; прибавить, для лучшего цвета, лимонного соку 1 чайную ложку и дать закипеть.

В то же время, взять 4 столовые ложки (полные) картофельной муки, развести ее пятым стаканом ягодного взвара (холодным), а когда поставленный на плиту сок с сахаром закипит, то понемногу вливать в него разведенную муку и неотступно мешать до тех пор, пока кисель не загустеет. Тогда сполоснуть форму холодной водою, вылить туда кисель и вынести в холодное место. Подавая к столу выложить из формы.

♦ Примечание 1. К нему подают мелкий сахар и миндальные сливки или медовую сыту.

♦ Примечание 2. Не следует варить ягодный сок в луженой

или железной посуде, потому что цвет будет мутный.

♦ NB. Медовая сыта делается так: взять хорошего белого меду 100 г; сложить в глубокую посуду, залить 3 стаканами кипятка, размешать, остудить и подавать к киселю.

122. Кисель яблочный

На 6 и более персон: *Яблок кисло-сладких 5 крупных или 10 средней величины Воды холодной 5 стаканов Цедру с 1 лимона • Сахара толченого 200 г • Сока лимонного 1 ч. л. • Корицы кусочком около 2 г • Муки картофельной 4 ст. л.*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Все яблоки изрезать на мелкие куски, так как они есть, с кожицею, сложить в кастрюлю, залить 5 стаканами холодной воды, прибавить кусочек корицы, цедру, тонко срезанную с одного лимона, и варить яблоки, пока они совершенно разварятся. Тогда процедить и протереть их сквозь сито, отмерить взвара 4 стакана в чистую кастрюлю и всыпать туда 200 г сахару, если яблоки очень кислы, а в противном случае можно положить и меньше сахару (по вкусу). Потом поставить варить, прибавив 1 чайную ложку лимонного соку для лучшего цвета.

Между тем, остальным стаканом яблочного взвара развести картофельную муку, размешать хорошенько и, когда взвар закипит и сахар совершенно разойдется, вливать в него понемногу разведенную картофельную муку и не переставать мешать, пока кисель не прокипит и ровно не загустеет. Тогда сполоснуть форму холодною водою, выложить в нее кисель, вынести в холодное место, а перед обедом выложить из формы на блюдо.

♦ Примечание. К нему подают мелкий сахар и миндальные сливки или медовую сыту.

123. Кисель клюквенный

На 6 и более персон: *Клюквы хорошей 2 больших стакана Воды холодной 4 стакана Цедру с 1 лимона • Сока лимонного 1 ч. л. • Сахара толченого 200 г • Муки картофельной 4 ст. л.*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Вымыть клюкву в холодной воде, протолочь или протереть ее совершенно, приливая холодной воды настолько, чтобы всего сока было не более 5 стаканов, или разварить всю клюкву с 4 стаканами воды и потом протереть, но чтобы сока было 5 стаканов. Из них 4 стакана влить в кастрюлю, всыпать 200 г сахара и опустить цедру, тонко срезанную с одного лимона; влить 1 чайную ложку сока лимонного, размешать, поставить варить и дать закипеть.

Между тем взять 4 столовые ложки картофельной муки, развести их оставшимся стаканом клюквенного сока и хорошенько размешать, чтобы не было комков.

Когда сироп хорошо закипит, вливать понемногу разведенную картофельную муку в кипящий взвар и мешать или взбивать так, чтобы не было комков и чтобы кисель загустел ровно. Дать прокипеть еще раза два, потом снять с плиты, вынуть прочь цедру, ополоснуть форму холодной водою, выложить в нее кисель и вынести в холодное место. Подавая к столу, выложить из формы на блюдо.

♦ Примечание. К киселю особо подают мелкий сахар и миндальные сливки или медовую сыту.

124. Кисель жидкий горячий

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Кисель жидкий приготовляется точно так, как и все кисели, но только уменьшается порция картофельной муки, так что на 5 стаканов сока достаточно положить 2 или 2 ½ столовые ложки, а сахара столько столовых ложек, сколько предполагают употребить стаканов сока. Например: на 5 стаканов сока надо положить и 5 столовых ложек сахара. Кисель хорошенько проварить до желаемой густоты, выложить его в глубокую посуду и тотчас, как будет готов, подавать горячим.

♦ Примечание. Нужно заметить, что все кисели из разных ягодных соков надо непременно варить в каменной кастрюле или в медном тазике, в котором варят варенье; но никогда не следует варить кисель в луженой кастрюле, потому что от полуды (олова), кисель из какого бы ни было ягодного сока, получает дурно темный или синеватый цвет, не будет вкусен, так как следует, и отчасти даже вреден.

125. Миндальное молоко

На 6 персон: *Миндаля сладкого 200 г Горького миндаля 13 или 15 зерен Сахара толченого 3 ст. л. • Воды холодной 3 стакана*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Обварить кипятком сладкий и горький миндаль вместе, прикрыть его крышкой и дать постоять ½ часа; затем очистить его от шелухи и класть в холодную воду – иначе он покраснеет, и молоко получит мутный и неприятный цвет.

Очистив так миндаль, сложить весь, или сначала половину, в каменную или медную ступку, истолочь мелко, прибавляя понемногу сахар и холодной воды по одной чайной ложке. Когда же видимо хорошо протолчется миндаль и сделается как тесто, то развести его одним стаканом холодной воды, процедить сквозь чистую салфетку и выжать. Оставшийся в салфетке миндаль сложить обратно в ступку, перетолочь, снова прибавляя сахару и холодной воды понемногу, и когда хорошо перетолчется, то развести его другим стаканом холодной воды, процедить, выжать. Продолжать, пока весь миндаль будет перетолчен и выжат.

♦ Примечание. Из 200 г сладкого миндаля и 15 зерен

горького выйдет 3 стакана хорошего густого молока.

126. Кисель овсяный

На 6 и более персон: *Муки овсяной 400 г Воды холодной 3 стакана Сахара мелкого 100 г • Горького миндаля 10 зерен или цедру с ½лимона*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : С вечера высыпать овсяную муку в горшок, залить тремя стаканами холодной воды, размешать и поставить на ночь в теплое место; утром опять размешать и процедить сквозь сито, а что останется в сите, то снова сложить в горшок, залить 1 ½ стакана холодной воды, размешать и снова процедить в общую кастрюлю. Поставить варить на самом горячем огне и постоянно мешать. Затем истолочь, сколько можно мельче, 10 зерен горького миндаля, выложить его в кастрюлю, всыпать 100 г мелкого сахара и продолжать мешать, не переставая, пока кисель совершенно не сгустится. Тогда ополоснуть форму холодной водою, выложить в нее кисель и поставить в холодное место часов на 5 и более. Перед обедом выложить из формы на блюдо и украсить каким-нибудь вареньем. К овсяному киселю подают мелкий сахар и миндальные сливки.

♦ NB. Вместо горького миндаля можно натереть лимонной цедры с половины лимона и всыпать ее в то же время, когда кладется миндаль.

Раздел IX Желе, бланманже, мусс, мороженое

Желе

127. Желе из белого вина

На 10 или 12 персон: *Желатина 85 г Белого вина хорошего, лучше всего сотерна, 3 стакана Сахара 400 г • Воды холодной 6 стаканов • Ванили ⅓ палочки • Лимона ½*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Желатин расщипать на мелкие кусочки, сполоснуть холодною водою, сложить в кастрюлю, залить 3 стаканами вина, всыпать разом весь сахар, мелко изрезанную кусочками ваниль, выжать влить из половины лимона и его опустить туда же, наконец влить 6 стаканов холодной воды, размешать и поставить варить на 1 час, при хорошем огне и непременно снимать накипь, иначе желе будет мутным. Когда оно будет готово, то снять кастрюлю с плиты и дать постоять 5 минут; потом осторожно процедить желе сквозь салфетку, и дать стекать медленно, а не вдруг, пока все желе процедится. Затем приготовить форму, обложить ее снаружи льдом и, вылив в нее желе, вынести на 8 часов в холодное место. Лучше варить желе накануне и дать ему хорошенько выстояться.

♦ Примечание 1. Хорошо сваренное желе может сберегаться в холоде три дня.

♦ Примечание 2. Когда желе надо вынимать из формы, тогда

следует опустить его на одну минуту в горячую воду и, вынув, тотчас опрокинуть на блюдо: желе легко вывалится. Или сначала опрокинуть форму с желе на блюдо, обложить его мокрым горячим выжатым полотенцем, подержать немного, и желе выйдет само; но не надо трясти формы, иначе оно может развалиться.

♦ Примечание 3. Желе лучше всего варить в каменной посуде, но не в медной или железной, от которых оно может принять дурной запах железа.

♦ Примечание 4. Желе можно делать разных цветов: оно само по себе становится белым от вина, если взять сотерн или другое легкое белое вино. Чтобы придать желе темный цвет, то надо положить на ложку кусок сахару, поджечь его дочерна, развести 2 ложками воды и вылить в горячий отвар, когда желе уже процежено. Чтобы желе было розового или темно-красного цвета, то надо влить в него столько малинового или смородинового сиропа, чтобы вышел желаемый цвет. Впрочем, для желе красного цвета можно употреблять и красный желатин.

128. Желе лимонное

На 10 и более персон: *Лимонов 4 Сахара 500 г Желатина 85 г • Воды холодной 6 стаканов*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Срезать потоньше цедру с 3 лимонов, положить в кастрюлю, также 500 г сахару и клею расщипанного, залить все б стаканами холодной воды и поставить варить на 1 час: чаще снимать накипь. Когда готово, процедить сквозь салфетку (смотри желе из белого вина), тотчас вылить туда сок, выжатый из четырех лимонов, размешать и дать постоять ½ часа. Потом вылить в форму, поставить ее в лед и совершенно застудить. Ранее восьми часов по приготовлению желе употреблять не следует, ему надо дать время хорошенько стянуться внутри, иначе при выкладывании его из формы, оно может развалиться. Лучше приготовлять его накануне.

♦ Примечание. Это желе очень прозрачно, его хорошо украшать снаружи каким-нибудь ягодным вареньем красного или темного цвета – малиновым или вишневым.

129. Желе из апельсинов

На 10 и даже на 15 персон: *Апельсинов крупных 1 °Сахара 400 г Желатина 85 г • Воды холодной 6 стаканов • Ванили ⅓ палочки*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Перетереть чистым полотенцем все апельсины, потом наверху каждого вырезать небольшой кружочек, величиною в небольшую монету, осторожно выбрать чайной ложкой сок и всю внутренность из каждого апельсина, складывая в особую посуду; затем маленьким ножом вычистить внутренность апельсинов, не прорвав наружной оболочки, или кожи. Приготовив таким способом апельсины, сварить желе.

Положить в кастрюлю 400 г сахару, расщипанный на кусочки желатин и изрезанную на мелкие кусочки ваниль, залить все 6 стаканами холодной воды, выложить туда же сок и всю мякоть, выбранную из апельсинов, кроме зерен, поставить на плиту, варить 1 час, влив 1 чайную ложку лимонного соку и по временам снимая пену, или накинь.

Когда желе будет сварено, то процедить его сквозь салфетку или кисею в две глубокие посуды и дать постоять ½ часа, потом одну половину приготовленного апельсинового желе вылить в форму средней величины и поставить в холод, а в другую влить 2 ложки малинового сиропа, размешать и залить им внутренность вычищенных апельсинов, сложить их осторожно на блюдо, поставить в холодное место и дать им хорошо застынуть.

Подавая к столу, на середину блюда выложить большую форму с апельсиновым желе, а апельсины, залитые красным желе, перерезать каждый пополам или на 4 части и уложить ими кругом все блюдо.

Можно и так: большую форму залить до половины теплым желе и застудить, потом поглубже вложить в разные места уже застывшего желе ломтики очищенного настоящего свежего апельсина, а сверху залить остальным желе, вынести его в ледник, обложить форму снаружи кругом льдом и застудить как следует. При таком приготовлении желе, вынутое из формы, будет красиво и вкусно.

♦ NB. Надо помнить, что вынимать желе из формы надо осторожно, и не трясти форму, иначе оно развалится.

130. Желе из сока черной смородины

На 10 и более персон: *Ягод свежих очищенной черной смородины 4 стакана Воды холодной 9 стаканов Цедры, тонко срезанной с 2 лимонов • Сока лимонного 1 ч. л. • Сахара толченого 400 г • Желатина 85 г*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Отобрать 4 полных стакана хороших спелых ягод черной смородины, высыпать их в кастрюлю, залить 9 стаканами воды, поставить на плиту, дать хорошенько ягоде развариться, чаще мешать и раздавить всю ягоду во время ее варки. Затем процедить сквозь самое тонкое волосяное сито или кисею в особую миску, опустить туда цедру, срезанную с 2 лимонов, накрыть крышкой и дать постоять не более ½ часа. Между тем расщипать желатин, сполоснуть его холодною водою, сложить в особую кастрюлю, залить 2 стаканами воды и поставить на легкий огонь, дать ему распуститься совершенно.

В это время отмерить 8 или 9 стаканов, но не более, вскипяченного ягодного взвара, залить им 400 г мелкого сахара и дать постоять, чтобы сахар разошелся; потом размешать,

прибавить в него сока из одного лимона и, наконец, вылить туда горячий процеженный клей, как есть из кастрюльки. Опять размешать и все процедить сквозь кисею; залить большую или маленькие формы, поставить в холод и дать совершенно застынуть. Желе можно подавать спустя 8 часов, но лучше на другой день. Подавая к столу, выложить из формы, как сказано выше.

♦ Примечание. Из этой порции можно залить одну большую форму (средней величины) и 8 или 10 маленьких.

131. Лимонное желе другим способом (экономное)

На 10 и более персон: *Желатина 10 листов Сахара 400 г Лимонов 2 • Белок 1 • Воды 3 стакана*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Вскипятить 3 стакана воды с 400 г сахара, потом опустить туда 10 листков желатина; затем взбить 1 белок с водою и вылить его в кипящее желе, выжав туда же сок из 2 лимонов, слегка вскипятить, потом горячее процедить сквозь кисею прямо в форму и вынести в холодное место на 5 часов.

132. Желе с виноградом и другими фруктами

На 10 или 15 персон

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Желе с виноградом или другими фруктами, как например со свежей малиной, земляникой, клубникой и другими, приготовляется и варится совершенно одинаковыми способом. Но виноград или другие фрукты употребляются так: когда желе сварено и процежено, надо дать ему постоять ½ часа; потом налить его в форму на 4,5 см и дать совершенно застынуть, причем вся форма должна стоять во льду.

Когда уже в форме видимо хорошо застыло, то уложить туда виноград или другие ягоды, вдавливая каждую в застывшее желе.

Затем снова залить их остуженным взваром желе, тоже на 4,5 см, и опять дать совершенно застынуть, повторяя так, пока все ягоды не будут уложены и залиты взваром; тогда оставить форму во льду.

Спустя 8 часов, если нужно, желе можно выложить и подавать, но лучше, если оно хорошо выстоится, стянется и будет крепко, как следует, и вкусно.

♦ Примечание. Зимою, за неимением свежих ягод, можно украшать желе ягодами из варенья, поступая так, как выше сказано.

133. Желе из сока свежей малины

На 10 и даже на 15 персон: *Малины свежей 1,2 кг Сахара толченого 400 г Лимонов 2 • Воды холодной 6 стаканов • Желатина 85 г*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Очистить от веток 1,2 кг свежей малины, выжать из нее сок и прибавить столько воды, чтобы соку вышло

ровно четыре стакана. Потом сварить сироп, т. е. всыпать в тазик 400 г мелкого сахару, залить 2 ½ стакана воды, прибавить цедру с одного лимона и поставить варить. Когда сироп прокипит раза два, процедить его прямо в малиновый сок, хорошенько размешать, выжав туда сок из двух лимонов, потом разварить желатин в 2 ½ стакана воды и, процедив его в подслащенный малиновый сок, размешать, немного остудить, вылить в форму и поставить в холод.

Через 8 часов желе можно подавать, выложив его из формы.

134. Желе из барбариса или красной смородины

На 10 и даже 15 персон

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Желе из барбариса или красной смородины приготовляется точно так же, как и из черной смородины, так же варится взвар из ягод и кладется вся та пропорция, только вместо лимонной цедры надо непременно класть *Уз* палочки ванили для приятного запаха, потому что барбарис и красная смородина его не дают. Хотя эти ягоды довольно кислы, но чтобы дать им лучший цвет, надо непременно класть в оба эти желе по 1 чайной ложке лимонного соку и во всем поступать так, как сказано в приготовлении желе из черной смородины.

135. Желе теневое

На 10 и даже 15 персон

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Теневое желе весьма красиво, его можно делать в две или три тени и более.

Во-первых, надо сварить желе из белого вина, взяв всю порцию означенных там припасов. Во-вторых, процедить и разлить в три отдельные глубокие посуды и потом дать каждому особый желаемый цвет. В одно вылитое желе можно поджечь 1 кусок сахару, разведенного одной ложкой холодной воды и тотчас вылить его в желе и размешать; оно получит темноватый цвет. В другое можно влить одну или две столовые ложки малинового или смородинного сиропу – оно сделается красным, а третье можно оставить белым или влить в него одну столовую ложку хересу отчего оно примет желтоватый цвет

Тогда взять приготовленную форму, установить ее хорошенько в лед и вылить в нее желе с подожженным сахаром, дать совершенно застынуть, потом влить сверху застуженного желе подцвеченное малиновым сиропом и тоже совершенно застудить.

Наконец вылить сверху последнее, подцвеченное хересом или просто белое, и дать ему совершенно застынуть и стянуться. Кто желает, на последний слой можно налить отдельно приготовленное бланманже, тогда надо его изготовить самую

малость – *Уз* части достаточно, чтобы залить сверху последний слой желе.

♦ NB. Большую форму теневого желе при подаче столу можно обложить маленькими формочками, залитыми бланманже или теневым желе одного цвета; или две или три формочки первого, три второго и три третьего. Потом все залитые формы вынести на холод, поставить в лед и оставить там до надобности.

136. Яблочное пирожное на вине

На 6 персон: *Кислых яблок 10 Мелкого сахара 300 г Лимон 1 • Желатина 50 г • Белого столового вина 1 стакан • Рому 1 рюмку*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Испечь 10 яблок, протереть сквозь решето, всыпать 300 г сахару, смешанного с тертою цедрою с 1 лимона, и взбивать веничком на льду, пока яблоки приметно поднимутся. Тогда положить 50 г распущенного желатина, прибавить 1 стакан белого столового вина (не водки), смешанного с 1 рюмкой рома и, размешать все хорошенько, выложить в форму, которая должна быть заранее приготовлена во льду; поставить в холодное место на 8 часов. Подавая к столу, выложить на блюдо. Лучше его приготовлять накануне.

♦ Примечание. 50 г желатина надо только распустить в ½ чашки кипятка, варить же его не надо

137. Бланманже

На 10 и более персон: *Сладкого миндаля 200 г Горького миндаля 15 зерен Мелкого сахара 400 г • Желатина 70 г • Ванили толченой ⅓ палочки • Воды холодной 3 стакана*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Приготовить миндальное молоко из 200 г сладкого миндаля, 15 зерен горького и 400 г сахара (см. § 125). Когда миндальное молоко будет готово, тогда истолочь *Уз* палочки ванили, завязать ее узелком в небольшую кисейную тряпочку, положить в особую чайную чашку, залить миндальным молоком и дать так лежать ванили ⅓ часа. Потом протереть ваниль в молоке, где лежала, придавливая чайной ложкою узелок с ванилью и слить с нее молоко прямо в остальное приготовленное миндальное молоко для бланманже.

Затем разварить 70 г желатина, процедить его сквозь кисею, остудить до теплоты парного молока и тогда понемногу вливать приготовленное для бланманже миндальное молоко, не переставая мешать ложкой до тех пор, пока бланманже приметно начнет сгущаться. Тогда вылить его в форму и поставить в лед.

Перед подачею к столу опустить форму с бланманже на 1 минуту в горячую воду, быстро вынуть ее, опрокинуть на блюдо, и бланманже выйдет само; или прежде опрокинуть форму блюдо и обложить ее горячим выжатым полотенцем и посматривать, осторожно поднимая, но не тряся форму, иначе бланманже может

выйти кусками.

♦ Примечание 1. Для бланманже из означенной порции миндаля надо, чтобы вышло 3 больших стакана хорошего густого молока и для варки клея 1 стакан жидкого.

♦ Примечание 2. Процеженный горячий клей надо остудить постепенно, но не следует ставить его ни в холодную воду ни на лед потому что он скоро застынет снизу обратится в кусок и уже не разойдется в миндальном молоке, а останется комком. Всего лучше дать ему постепенно остынуть до известной теплоты, а потом понемногу вливать его в миндальное молоко и, в то же время, проворно мешать его, тогда клей разойдется ровно.

138. Мусс клюквенный

Клюквы 400 г Сахара 400 г Цедры с 1 лимона (тертой) пли ванили ⅓ палочки • Желатина 25 г • Воды 3 стакана

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Продавить или протереть 400 г клюквы сквозь сито, прибавляя по временам холодной воды, так, чтобы всего клюквенного сока вышло не более 3 ½ стакана. Тогда вылить этот сок в каменную кастрюльку, сложить туда же расщипанный клей и 400 г мелкого сахара, поставить варить, дать хорошенько прокипеть и разойтись клею, чтобы сока с клеем, уже вареного, вышло не более трех стаканов; тогда снять с плиты, всыпать толченую ваниль или цедру, дать несколько охладиться (до степени парного молока) и пока еще тепел, вынести в холодное место и начать взбивать веничком или мутовкой до тех пор, пока мусс побелеет и превратится весь в пену. Затем вылить в форму, поставить в лед на 8 часов не менее, а если можно, то и более, или приготовить его можно накануне.

♦ Примечание. Таким способом приготовляется мусс из каких угодно ягод соблюдая только пропорцию всех припасов; сахару же можно класть по вкусу.

139. Саго в красном вине

На 6 и даже более персон: Саго красного 100 г Мелкого сахара 100 г • Вина красного 1 стакан • Корицы 2 г • Цедры, срезанной с 1 лимона • Воды или вина еще 1 стакан

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Сполоснуть холодной водой 100 г саго, сложить в кастрюлю, залить 2 стаканами кипятка и поставить варить; как только закипит, откинуть на сито, дать стечь воде и сполоснуть его в этом же сите холодною водою; потом опять выложить в кастрюлю, прибавить 2 г корицы (как есть), цедру, срезанную с ½ лимона, и все залить 1 стаканом красного вина и одним стаканом воды, чтобы саго могло легко и свободно вариться на легком огне.

Когда зерна саго разварятся наполовину, всыпать 100 г, или по вкусу, мелкого сахара, прибавить еще 1 стакан воды или вина

и продолжать варить, чаще мешая, чтобы не пригорело. Когда же саго совершенно разварится до мягкости и приметно загустеет, тогда вынуть цедру и корицу прочь, а саго выложить в глубокую посуду и подавать.

♦ Примечание 1. Саго можно варить и на белом вине; в таком случае надо брать белое саго, а в остальном поступать, как сказано выше.

♦ Примечание 2. Так как не все люди могут употреблять вино, то его можно заменить клюквенным или другим ягодным соком. Тогда клюквы, или других ягод, для сока надо взять 400 г и выжать сок на два стакана, прибавляя понемногу воды во время протирания ягод.

Мороженое

140. Мороженое лимонное

На 10 персон: *Лимонов зрелых тонкокожих 4 Сахару толченого 400 г Воды 4 стакана • Цедры с 2 лимонов • Лимонной кислоты ½ч. л.*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Стереть на терке цедру с 2 лимонов, все 4 лимона очистить от кожи и выжать из них сок в особую посуду. Затем взять 400 г мелкого сахару, всыпать его в тазик, также и стертую с 2 лимонов цедру, залить холодной водою, 4 стаканами, размещать и поставить варить.

Дать прокипеть несколько раз и потом вылить горячим в выжатый лимонный сок, размешать и вынести в холод, дать ему совершенно остынуть часа 2 или более. Тогда приготовить мороженницу, вылить в форму приготовленный взвар для лимонного мороженого, закрыть крышкой и продолжать поступать так, как сказано выше с мороженым из апельсинов.

141. Мороженое из апельсинов

На 10 и более персон: *Апельсинов больших 5 Лимон 1 Сахару мелкого 400 г • Цедры с 2 апельсинов • Лимонной кислоты ½ч. л. • Воды 4 стакана*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Очистить от кожи 5 апельсинов и 1 лимон, стереть теркой цедру с двух апельсинов, а сок выжать из всех 5 апельсинов и 1 лимона, процедить сквозь сито или кисею и поставить отдельно. Остатки выжатых апельсинов и лимона сложить в особую посуду и залить 4 стаканами холодной воды, размешав их хорошенько, процедить сквозь сито прямо в тазик, выложить туда же стертую цедру с двух апельсинов, всыпать 400 г мелкого сахару, ½ чайной ложки лимонной кислоты и поставить варить. Когда закипит, снять, процедить прямо в выжатый из апельсинов сок, размешать и вынести на холод часа на 2 или более, сколько позволяет на то время.

Потом в форму мороженницы вылить апельсинный взвар,

закрыть крышкою, завинтить и делать мороженое, чаще посматривать и мешать ложкой, отделяя с боков формы примерзшее мороженое и складывая его в середину, чтобы ровно замерзло. Когда мороженое готово, вынуть форму, опустить ее на одну минуту в горячую воду и тотчас выложить на блюдо, покрытое салфеткой, или прямо разложив на хрустальные тарелочки и подавать.

142. Мороженое из малины

На 10 и более персон: *Свежих ягод малины 1,2 кг Сахару толченого 400 г Воды (кипятка) 2 стакана • Цедры с 2 лимонов • Лимон 1*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Протереть сквозь волосяное сито всю малину: сока должно выйти 3 стакана. Потом взять в особую посуду 400 г мелкого сахару, положить в него цедру, срезанную с 1 лимона, залить двумя стаканами кипятку, накрыть крышкой и дать стоять, пока весь сахар разойдется, размешать, вынуть цедру прочь, смещать его с тремя стаканами малинового протертого сока и выжать туда сок из 1 лимона.

Еще размешать, дать совершенно остынуть и выстояться часа 2 и более, смотря по времени, к которому нужно мороженое. Затем вылить смесь в форму, приготовленную для мороженого, и начинать делать мороженое; чаще посматривать и мешать ложкой, отделяя от боков формы примерзшее мороженое и складывая его в середину, чтобы ровно замерзало.

Когда будет готово, вынуть форму изо льда, опустить на одну минуту в горячую воду и тотчас выложить в салфетку на блюдо и подавать или разложить его по порциям на маленькие хрустальные тарелочки и подавать.

♦ Примечание. Точно также делается мороженое из вишен и красной смородины.

143. Мороженое из шпанской земляники

На 10 и более персон: *Крупной земляники 800 г Сахару толченого 600 г Лимона 3*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Очистить от веток 800 г крупной земляники, сполоснуть ее холодной водой, сложить в чистое волосяное сито и протереть всю: должно выйти 3 ½ большого стакана. Прибавить в протертое земляничное пюре ½ стакана холодной воды и размешать, пюре будет очень густо. Три стакана этого пюре отмерить в особую посуду и оставить, а четвертый стакан смешать с 2 стаканами холодной воды, вылить в тазик, положить туда цедру, срезанную с двух лимонов, и 600 г мелкого сахара, размешать и вскипятить один раз. Когда сироп будет готов, то процедить его в особую посуду вылить в него 3 стакана земляничного пюре, размешать и выжать туда же сок из 3

лимонов, снова размешать и процедить или лучше протереть сквозь сито. Если вся приготовленная смесь окажется очень густою, то прибавить одну или две столовых ложки холодной воды, но не более; а если жидкою, то еще 2 ложки сиропу. Потом застудить в леднике или в другом холодном месте и через 2 часа можно делать мороженое, поступая, как сказано выше.

♦ Примечание. Точно также делается и мороженое из клубники.

144. Мороженое из слив

На 10 и более персон: *Спелых хороших крупных слив 4 ˚Сахару мелкого 400 г Цедры с 1 лимона • Соку лимонного с 3 лимонов*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Перемыть в холодной воде 40 спелых слив, потом перетереть их сухим полотенцем и наколов каждую во многих местах деревянною спичкою, положить глубокую посуду, залить разом пятью стаканами кипятку, покрыть и дать стоять ½ часа. Потом слить эту воду и отмерить 4 больших стакана, всыпать в тазик 400 г мелкого сахару, залить четырьмя стаканами слитой со слив воды, прибавив цедру, срезанную с одного лимона, поставить варить и дать взвару прокипеть несколько раз. В это время протереть сквозь сито сливы и выжать сок из трех лимонов в отдельную посуду. А когда взвар из сливной воды с сахаром прокипит раза 3 или 4, снять его с плиты и процедить прямо в выжатый сок из трех лимонов со сливовым пюре, размешать и вынести в холод, дать совершенно охладиться, а лучше, если можно, оставить на холоде до другого дня. Потом можно начинать делать мороженое по общепринятому правилу.

♦ Примечание. Точно так же делается мороженое из абрикосов.

145. Мороженое из яблок

На 10 персон: *Яблок кислых или кисло-сладких 8 Сахару мелкого 400 г Лимона ½ • Ванили ⅓ палочки • Рому 1 ст. л.*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Изрезать на мелкие куски все яблоки, как есть с кожицей, сложить в кастрюлю или лучше в тазик, в котором варят варенье, залить тремя стаканами холодной воды и поставить варить до тех пор, пока яблоки совершенно разварятся.

Тогда снять с плиты, процедить и протереть, чтобы вышло яблочного соку с пюре 3 стакана; затем всыпать в тазик 400 г мелкого сахару, положить цедру, срезанную с одного лимона, или вместо цедры ½ палочки ванили, изрезанной на кусочки, влить 2 стакана холодной воды, 1 стакан из протертого пюре и поставить варить.

Когда хорошо прокипит раза три и сахар совершенно разойдется, снять, процедить в особую посуду, прибавить остальные 2 стакана яблочного пюре, выжать сок из ½ лимона и

влить 1 столовую ложку рому; все размешать вынести на холод, дать выстояться 2 или 3 часа и потом можно делать мороженое по общепринятому правилу.

Заготовки и хранение продуктов

Раздел I Варенье, желе, пастила и смоква

Варенье

Необходимое руководство для варки варенья

Чтобы варить варенье хорошо, нужно иметь сноровку, терпение и примениться к делу.

Многие варят его по своему соображению или как передают им словесно одни или другие; но все же это не может быть достаточно для того, чтобы быть совершенно уверенным, что варенье сварено хорошо и как следует. В таком случае нельзя надеяться, чтобы оно в скором времени не испортилось, т. е. не засахарилось или не закисло. И потому, во избежание всех подобных неудобств, я предлагаю способ варить все варенья так, как сама варю их более 25 лет, и благодаря Богу всегда удачно.

Совершенно согласна, что каждая хозяйка должна непременно сообразить, что предпринимаемое ею дело должно быть исполнено как следует, хорошо, не спеша, без всякого упущения с ее стороны.

Во-первых. Ягоды или другие фрукты должны быть выбираемы самые лучшие, зрелые, не мятые или давно снятые (лежалые). Конечно лучше, если ягоды и вообще фрукты для варенья собирать в тот же день, в который назначено их варить;

но это могут делать те, у которых свои сады или в деревнях и т. п.; но надо помнить и то, что ягоды или другие фрукты надо собирать в день ясный, сухой, а не дождливый и чтобы собираемые плоды не были перезрелы.

Во-вторых. Посуда для варки варенья должна быть из одного или двух тазиков (небольших) медных, не луженых. В луженой посуде варить варенье не следует потому, что варенье принимает неприятный синеватый цвет, и потому, что в луженой кастрюле варить варенье вредно для здоровья.

В-третьих. Начиная варить варенье, используйте сильный огонь, и когда сироп для варенья вскипит до надлежащей густоты, то на поверхности его покажется множество мелких пузырьков вроде тонкой сетки, что означает, что сироп готов и можно класть в него ягоды и начинать варить варенье, как следует; но тогда уже на легком огне, постоянно наблюдая, чтобы все ягоды были покрыты сиропом: а потому надо чаще встряхивать тазик, снимая его с огня или плиты, но не мешать ложкою. Вначале сироп с ягодами поднимется кверху, тогда нужно сдвинуть тазик с огня, чтобы сироп не сбежал, снять пену, или накипь, оборотом ложки, слегка прикладывая ее осторожно, чтобы не смять ягод, и поставить опять на огонь или плиту. Когда опять поднимется сироп с ягодами и образуемой на поверхности его пеной, опять снять тазик, встряхнуть, снять пену и снова поставить на огонь, и так повторять до тех пор, пока ягоды сделаются совершенно прозрачны; пены, или накипи, будет очень мало, варенье начнет кипеть тихо, местами, а сироп загустеет, как следует быть для варенья.

Узнать густоту сиропа можно горячим: взяв его немного на чайную ложку, поворачивать ее, то сироп пристанет к ней, или, взяв сиропа немного на чайную ложку, спускать по капле и когда третья капля окажется повисшею, то значит, варенье и сироп готовы.

♦ NB. Некоторые, желая узнать, готово ли варенье, берут его немного на чайную ложку и пробуют остудить его на льду; но я не советую этого, потому, что так легко можно ошибиться, хотя сироп покажется достаточно густ.

В-четвертых. Когда варенье сварено, то его надо выложить или вылить из тазика в глубокую широкую посуду: соусник, салатник или в глубокую тарелку и ничем не накрывать, а лучше поставить в прохладное место в комнате или другое место и так оставить до другого дня, и тогда можно складывать в банки, если только варенье сварено хорошо и густота его удовлетворительна.

Если же сироп в варенье на другой день окажется жидок, то снова его проварить в тазике с ягодами, как есть, и потом вылить

в глубокую посуду и опять оставить до другого дня.

Если же (чего не должно быть, но может случиться) сироп на варенье окажется густ, отчего варенье скоро может засахариться, то в таком случае надо взять 200 г той свежей ягоды, которая варена в варенье, сложить ее в каменную посуду или в тазик, залить 1 стаканом холодной воды, поставить варить, и когда ягоды все разварятся, то процедить сквозь кисею или волосяное сито и остудить совершенно. Тогда выбрать ягоды из густого сиропа отдельно, а в сироп влить одну или в крайней нужде 2 столовые ложки ягодного остуженного отвара и хорошенько размешать.

Мешать его до тех пор, пока густота сиропа соединится ровно с прибавленным соком и сироп для варенья будет удовлетворительно густ в надлежащей степени. Тогда залить размешанным сиропом вынутые ягоды, осторожно потрясти посуду, чтобы ягоды свободно лежали в сиропе, дать так постоять ½ часа и можно складывать в небольшие банки, наложить сверх варенья кружок из вощенной бумаги, а на отверстие банки, если есть, положить тонкий деревянный кружок, накрыть банку бумагой, обвязать потуже и поставить в холодное сухое место, но не в ледник и не в песок, а если есть в холодную кладовую или в комнатный шкаф до осени.

♦ NB. Нужно помнить, что варенье никогда и ничем накрывать не следует после варки его, а надо оставить открытым в таком месте, где нет мух, до другого дня. Потому что от покрышки сеткой или полотном варенье от собственного своего пара разжижается и хотя, хорошо сварено, но все же окажется жидким и впоследствии подвергается порче и покрывается плесенью.

♦ Примечание. В заключение для руководства сообщаю, что главный секрет хорошо сваренного варенья состоит в том, что в каждое варенье во время варки его, какого бы роду оно ни было, из сладких или кислых плодов, непременно следует прибавить по 3 или 4 стакана сахару и столько же ягод, 1 столовую ложку рому и 1 чайную ложку лимонного соку. От рому варенье лучше, крепче держится и не подвергается порче, а от лимонного соку получает хороший цвет, что уже испытано мною в продолжение многих лет. И варенья мои по два и по три года не портятся.

1. Варенье из малины

Малины крупной не перезрелой 4 стакана. Сахару мелко толченого 6 стаканов. Воды сырой 1 стакан. • Рому 1 ст. л. • Соку лимонного 1 ч. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : 4 стакана хорошей крупной малины, очищенной от веточек, разложить на блюде, ягода к ягоде,

посыпать 2 столовыми ложками мелкого сахара, поставить в холодное место на один час. В это время приготовить сироп из 4 стаканов сахара и 1 стакана холодной воды, всыпать сахар в тазик, залить 1 стаканом воды и поставить варить на большой огонь, варить сироп до тех пор, пока сахар совершенно разойдется и сверху образуется тонкая сетка из мелких пузырьков: это значит, что сироп готов. Тогда отставить тазик и минуты 3 спустя можно класть малину, тоже по ягодке, оборачивая дырочкой кверху, и когда уложится целый ряд, то засыпать его ½ стакана пятого стакана сахару и сверху снова класть, тем же порядком, малину. А когда уложится и второй ряд (более двух рядов класть не должно), то засыпать остальным сахаром, полить сверху 1 столовой ложкой рома и 1 чайной ложкой лимонного сока и, не мешая, поставить сначала на большой огонь; когда же сироп с ягодами поднимется кверху, то снять тазик, встряхнуть его, очистить от пены, прикладывая слегка оборотом столовой ложки, и тогда поставить тазик опять, но уже на легкий огонь, и варить варенье, чаще встряхивать тазик, чтобы вся ягода постоянно была в сиропе, снимать накипь, или пену, в отдельную посуду и так повторять, пока варенье будет готово. Когда видимо ягоды пропитаются сиропом, сделаются прозрачны и варенье начнет тихо кипеть местами, пена будет набегать меньше, отставить тазик и взять немного на чайную ложку попробовать: если оно мажется около ложки и спустя две капли его, третья повиснет, то значит – варенье готово.

Тогда снять тазик на стол, выбрать чайной ложкой по ягодке все, которые окажутся целыми и неразварившимися, в глубокий соусник, а разварившиеся ягоды и семечки оставить в сиропе. Когда все ягоды из сиропа будут выбраны, то тазик с сиропом опять поставить на плиту, только прогреть сироп, но не кипятить его, и когда сироп видимо прогрелся, то снять его и процедить сквозь волосяное сито прямо в соусник на выбранные ягоды. Залить их все, потрясти соусник, чтобы все ягоды лежали в сиропе, и поставить его в холодную кладовую до другого дня. На другой день, если варенье сварено хорошо, как следует, то сложить его в банки (лучше небольшие, по 400 или 800 г), накрыть варенье вощеным бумажным кружком, а сверх банки наложить деревянный тонкий кружок; банку обвязать потуже бумагой и оставить до осени. Но если варенье окажется сварено неудовлетворительно, то надо поступить, как сказано в руководстве в начале этого раздела, в одном или другом случае, т. е. если переварено или недоварено.

♦ NB. 1. Пену или накипь с варенья складывать отдельно, туда же можно сложить и остатки, после процеживания – мятые

ягоды и семечки, и употреблять их для пирогов.

♦ NB. 2. Точно так же варить надо и белую малину.

2. Варенье из шпанской [15] земляники

Шпанской земляники 4 стакана Сахару мелко толченого 4 стакана Воды холодной 1 стакан • Рому 2 ст. л. • Соку лимонного 1 ч. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Отобрав 4 стакана хорошей шпанской земляники, обрезать стебельки и веточки, но не обрывать, потому что легко можно попортить ягоду, и тогда она в варке разварится.

Сложить ее в глубокую посуду, облить холодной водою и вылить вместе с водою на решето; когда вода стечет, то высыпать всю землянику на полотенце, обсушить ее, потом выложить на блюдо, потрясти его, чтобы ягоды лежали сколько возможно свободнее, тогда спрыснуть всю ягоду 1 ложкою рома и поставить в холодное место на 1 час. В это время приготовить сироп из 4 стаканов сахара, всыпать сахар в тазик, залить 1 стаканом воды и поставить варить на большой огонь; когда сироп хорошо сварился и на нем покажется сетка из мелких пузырьков, это значит, что сироп готов и можно класть в него ягоды. Сложить ягоды в тазик с сиропом, встряхнуть его, чтобы ягоды лежали свободнее, полить 1 столовой ложкою рома и 1 чайной ложкою лимонного сока, поставить варить сначала на большой огонь, а когда образуется пена и сироп с ягодами поднимется, то снять тазик, чтобы сироп не сбежал, встряхнуть его, снять пену оборотом ложки и поставить варить на легкий огонь. Варить варенье, чаще встряхивать тазик и снимать пену. Когда ягоды окажутся прозрачны и полны, то сдвинуть его на край плиты, взять немного на чайную ложку сиропа, спустить две капли, и если третья капля окажется повисшею, то значит, сироп готов, тогда вылить варенье в глубокую посуду или соусник, поставить в прохладное место до другого дня; на другой день сложить в банки, как следует обвязать бумагой и держать варенье в холодной кладовой.

3. Варенье из морошки

Морошки 4 стакана Сахару мелко толченого 4 стакана Воды холодной 1 стакан • Ванили ½ палочки • Рому 1 ст. л. • Соку лимонного 1 ч. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Морошка должна быть не перезрелая, но и не сырая: надо выбирать, чтобы ягода была желтая и твердая (как малина), взять 4 стакана очищенной от стебельков морошки, сложить в решето, разом облить свежей водою и тотчас, прямо как вода стекла, опустить ее в приготовленный сироп.

Сироп на все варенья варится одинаково, т. е. 4 стакана сахару залить 1 стаканом холодной воды, дать прокипать до тех пор, пока образуется сетка из мелких пузырьков, и тогда класть

ягоду.

Сложив морошку в сироп, положить изрезанную на кусочки ваниль, полить 1 столовою ложкою рома и 1 чайной ложкою лимонного сока, встряхнуть тазик, чтобы вся ягода была в сиропе, поставить варить, чаще снимать пену, встряхивать тазик и продолжать варить, пока ягода будет прозрачна и сироп окажется достаточно густ.

Тогда на время сдвинуть тазик с огня, взять немного на пробу сиропу на чайную ложку и спустить 2 капли его: если третья останется повисшею и варенье мажется около ложки, то значит, оно готово. Вылить в глубокую фаянсовую или фарфоровую посуду и поставить при комнатной температуре до другого дня. Если варенье сварено хорошо, то на другой день сложить его в банки и держать в прохладном месте до осени.

4. Варенье из вишен (без косточки)

Вишен хороших крутых 4 стакана Сахару мелко толченого 4 стакана Воды холодной 1 стакан • Рому 1 ст. л. • Соку лимонного 1 ч. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Отобрать хороших, крупных, зрелых вишен 4 стакана, перемыть их в двух или трех переменах холодной воды, выбрать из каждой ягоды косточку шпилькой или обрезанным гусиным пером, вынимая осторожно и сколько возможно стараться не портить и не разрывать ягоду. Вынуть сбоку или из того места, где была ветка, складывать в глубокую тарелку все 4 стакана очищенных и уже без косточек вишен и вытекший из них сок слить в вишни.

Тогда приготовить, т. е. сварить сироп из четырех стаканов сахара, залив 1 стаканом холодной воды, поставить тазик на большой огонь и варить его до готовности, т. е. пока на сиропе покажется сетка из мелких пузырьков, тогда сложить в него разом все вычищенные вишни, встряхнуть тазик, чтобы ягоды лежали свободно, сколько можно, полить 1 столовой ложкой рома и 1 чайной ложкой лимонного сока, поставить варить, соблюдая все правила при варке любого варенья.

♦ NB. 1. Так как ягода особого запаха не имеет, то, кто желает, можно прибавить на 4 стакана ¾ палочки ванили, которую надо изрезать мелкими кусочками и варить вместе с сиропом и затем уже класть вишни.

♦ NB. 2. Можно также вместо ванили класть в это варенье капли 2 или 3 розового или лимонного масла: но масло можно класть тогда, когда варенье складывается уже в банки.

♦ Примечание. Точно так же варят вишни с косточками и черешни.

5. Варенье из клубники

Хорошей крутой клубники 4 стакана Сахару мелко толченого 4 стакана Воды холодной 1 стакан • Рому 1 ст. л. • Соку лимонного 1 ч. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Обрезать веточки и стебельки от клубники, сложить все 4 стакана в глубокую посуду, облить холодною водою, освежить ее и тотчас откинуть на решето, дать стечь совершенно воде. В это время приготовить сироп из всех 4 стаканов сахара: залить 1 стаканом воды и поставить тазик на большой огонь; когда сироп хорошо уварится и на нем покажется тонкая сетка из мелких пузырьков, то, значит, сироп готов. Тогда сдвинуть тазик на край плиты или на стол, выложить в него всю ягоду из решета, стряхнуть, полить 1 столовой ложкой рома и 1 чайной ложкой лимонного сока. Поставить варить, сначала на большой огонь, но когда сироп с ягодами поднимется и образуется на нем пена, то снять тазик, встряхнуть, снять оборотом ложки пену, или накипь, осторожно прикладывая ее сверху. И тогда поставить варить варенье уже на легкий огонь, чаще снимать накипь, или пену, и встряхивать тазик. Когда ягоды окажутся полными и прозрачными, то сдвинуть тазик с огня, взять немного из него сиропа на чайную ложку: если сироп мажется по ложке и, спустив 2 капли, третья повиснет, то значит, варенье готово.

Вылить его, как есть, из тазика в глубокую посуду, встряхнуть, чтобы все ягоды были покрыты сиропом, и поставить при комнатной температуре. На другой день, если варенье хорошо сварено, то сложить в банки, наложить кружечек из вощеной бумаги на варенье, а на банку деревянный кружок, обвязать бумагой и поставить в холодную кладовую, а если варенье окажется густо или жидко, то поступать, как сказано в руководстве в начале этого раздела.

♦ NB. Накипь или пену можно складывать со всех варений в одну общую банку и употреблять для пирогов.

6. Варенье из белой вишни (желтой черешни)

Это прекрасная южная ягода, но чрезвычайно приторная, особенно в варенье, если не прибавить в нее каких-нибудь ароматов, например, ванили *(Уз* палочки) или розового или цедрового масла.

Но, во всяком случае, пропорция сахару, рому или лимонного соку должна быть одинакова, как на все варенья, т. е. сколько ягод (стаканов), столько же и сахару, а рому на 2, 3 или 4 стакана все равно надо класть 1 столовую ложку и лимонного соку 1 чайную ложку.

♦ Примечание. Ягоды очень нежны, и если не соблюдать вполне всех правил при приготовлении их, то они могут скоро

засахариться.

7. Варенье из черной смородины

Смородины крупной 4 стакана Сахару мелко толченого 5 стаканов Воды холодной 1 ½ стакана • Рому 1 ст. л. • Соку лимонного 1 ч. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Отобрав 4 стакана крупной черной смородины, обрезать с каждой ягоды усики, или цвет, и класть в глубокую посуду. Когда все 4 стакана будут таким способом очищены, то перемыть всю ягоду в двух или трех водах, сложить в другую посуду и залить всю кипятком, прикрыть крышкой и оставить так стоять, пока варится сироп.

Когда сироп будет готов, то откинуть ягоды на решето, дать стечь воде, выложить их прямо в приготовленный в тазике сироп, встряхнуть тазик, залить 1 столовой ложкой рома и 1 чайной ложкой лимонного сока, поставить варить на легкий огонь, чаще снимать накипь и продолжать варить варенье общепринятым правилом, как и все варенья, как сказано выше во всех вареньях.

♦ Примечание. Так как кожица на черной смородине гораздо грубее и жестче красной и белой, то необходимо прежде, чем класть ее в сироп, залить горячею водою и дать под крышкой постоять, пока варится сироп, отчего она делается несколько мягче и в горячем сиропе сразу не затвердеет.

♦ NB. Что же касается до того, что многие вычищают из нее семечки, то это напрасно, потому что через это они отнимают от нее лучший сок и кожица делается тверже и грубее, и уже варенье из одной твердой кожицы вкусно быть не может

8. Варенье из красной и белой смородины

Смородины крупной зрелой 4 стакана Сахару мелко толченого 5 стаканов Воды холодной 1 ½ стакана • Рому 1 ст. л. • Соку лимонного 1 ч. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Отобрать от веток крупную, зрелую смородину, сложить все 4 стакана в глубокую посуду и вымыть осторожно в двух или трех холодных водах; потом осторожно выбрать из каждой ягодки все семечки перышком и сколько возможно стараться не мять и не портить ягоды, складывать в особую посуду. Тогда приготовить сироп из всех 5 стаканов сахара, залив в тазик сахар полутора стаканами холодной воды, поставить варить до готовности, т. е. пока образуется из кипящих пузырьков сетка на всем сиропе.

Когда сироп готов, то выложить в него все ягоды, слить сок с семян туда же, залить 1 столовой ложкой рома и

1 чайной ложкой лимонного сока, поставить варить на легкий огонь, чаще встряхивать тазик и снимать пену оборотом ложки, слегка прикладывая ее на накипь, но только не мешать и не мять ягод. Это варенье варится скорее других, и как скоро

будет показываться меньше пены и варенье начнет тихо местами кипеть, то взять немного на пробу и, спустив две капли, на третьей можно узнать, готово ли варенье. Если варенье готово, то снять с огня тазик, варенье вылить в глубокую посуду, оставить при комнатной температуре до другого дня.

♦ Примечание. Точно так же надо варить варенье и из барбариса, хотя барбарис ягода очень кислая, но не забывать класть в нее 1 чайную ложку лимонного соку и 1 столовую ложку рома и ту же порцию сахара.

9. Варенье из зрелого зеленого крыжовника

Ягод крупных зрелых 4 стакана Пенного вина [16] 2 стакана Свежих вишневых листьев 10 или 15 • Сахару мелко толченого 4 стакана • Воды холодной 1 ½ стакана • Рому 1 ст. л. • Соку лимонного 1 ч. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Отобрав 4 стакана крупного, зрелого крыжовника, очистить от веточек, обрезать цвет или усики, выбрать семечки шпилькой или перышком и класть очищенную ягоду в глубокую посуду, прямо в холодную воду со льдом. Очистив таким способом весь приготовленный крыжовник, откинуть на решето; дать стечь воде, обсушить его на полотенце; в это время положить на дно тазика свежих вишневых листьев, высыпать на них крыжовник и, залив 2 стаканами пенного вина или спирта, поставить на плиту. Дать прокипеть 1 раз хорошенько, тогда откинуть на решето, дать стечь скорее спирту или водке и тотчас выложить разом весь крыжовник в холодную воду, налив свежей холодной воды со льдом. В это время приготовить сироп, но прежде чем класть ягоды в сироп, их над обсушить на полотенце, поворачивая или потряхивая слегка полотенце, и когда ягоды видимо обсохнут, сложить их в приготовленный сироп, встряхнуть тазик, залить 1 столовой ложкой рома и 1 чайной ложкой лимонного сока, поставить варить, как все варенья, чаще встряхивать тазик и чаще снимать пену, отчего варенье будет чище и сироп прозрачнее.

♦ Примечание. Точно так же варить и красный крыжовник, и гораздо лучше варить варенье из зрелого крыжовника, нежели из сырого, как варят другие, потому что зрелый крыжовник пропитался собственным соком и кожица на нем гораздо тоньше и нежнее, а у сырого она груба и для варки неудобна.

♦ NB. Крыжовник не имеет особого запаха, потому, кто желает и имеет возможность, может прибавить, перекладывая варенье в банки, какого-нибудь душистого масла 3 или 4 капли на восьмисотграммовую банку.

10. Варенье из шиповника

Спелого крупного шиповника 4 стакана Сахару мелко толченого 4

стакана Воды холодной 1 стакан • Рому 1 ст. л. • Соку лимонного 1 ч. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Отобрав крупный, спелый шиповник, осторожно выбрать из каждой ягоды шпилькой или пером всю внутренность, затем перемыть всю ягоду в нескольких водах, откинуть на решето и дать стечь воде. Тогда приготовить крутой кипяток, всыпать в него ягоды, дать раз хорошенько прокипеть и тотчас откинуть на решето и дать стечь совершенно воде и тогда тотчас облить их холодною водою, выложить ягоды на полотенце и хорошенько обсушить.

Затем приготовить сироп из 4 стаканов сахара, залив 1 стаканом воды (холодной), уварить до известной степени, как для всех варений, выложить в него все ягоды шиповника, облить 1 столовой ложкой рома и 1 чайной ложкой лимонного сока, поставить варить до совершенной готовности, сперва на сильном огне, а потом на малом, чаще встряхивая тазик и снимая накипь.

Когда варенье готово, выложить в глубокую посуду, в соусник или салатник, и поставить в прохладное место до другого дня; тогда сложить в банку, наложить на варенье кружок из вощеной бумаги, а на банку положить деревянный кружок, обвязать банку бумагой и держать варенье до осени в прохладном месте.

11. Варенье из рябины

Рябины пареной или печеной 4 стакана Сахара 5 стаканов Воды холодной 1 стакан • Рому 1 ст. л. • Соку лимонного 1 ч. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Отобрав крупной, спелой рябины примерно 1,6 или 2 килограмма, вымыть в двух или трех водах, сложить в каменный или глиняный горшок до самого верха, закрыть крышкой и поставить в духовую печь часов на пять. Спустя это время, вынуть горшок из печи, всю рябину выложить на большое блюдо, отобрать все лучшие желтые ягоды, чтобы выбранных было ровно 4 стакана, с остальных слить сок с блюда, тоже не менее ½ стакана. Тогда начать варить сироп, сложив 5 стаканов сахара в тазик, вылить в него сначала ½ стакана рябинового сока, затем 1 стакан холодной воды и поставить варить на сильном огне. Когда сироп будет готов в известной степени, т. е. когда образуется на нем из мелких пузырьков сетка, то снять тазик огня или плиты, выложить в него все 4 стакана печеной рябины, встряхнуть тазик, полить рябину 1 столовой ложной рома и 1 чайной ложкой лимонного сока, поставить варить на легкий огонь, чаще встряхивать тазик и чаще снимать накипь. Когда приметно будет, что ягода вся пропиталась сиропом и сделалась полною, накипи будет меньше и сироп местами будет тихо кипеть, то сдвинуть тазик на край плиты, взять на чайную ложку немного сиропа: если он мажется на ложке

и, спустя две капли, третья останется повисшею, значит, варенье готово, вылить его в фарфоровую посуду или фаянсовый соусник, поставить в прохладное место до другого дня и затем, поступать как следует.

♦ NB. Таким способом сваренная рябина будет чрезвычайно мягка в своем соку и вкусна. Напротив того, свежая вареная рябина всегда будет жестка, как сухой горох.

12. Варенье из ежевики или лесной ягоды

Ежевики 4 стакана Сахара мелко толченого 5 стаканов Воды холодной 1 ½ стакана • Рому 1 ст. л. • Соку лимонного 1 ч. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Ежевика, или лесная малина, это прекрасная, душистая ягода, чрезвычайно нежна и вкусна, но, чтобы варенье из нее было хорошо, надо уметь сварить его. Ежевика ягода очень нежная и слабая, почему надо варить ее, как и малину, с небольшим изменением.

Так как ее обыкновенно собирают днем в хорошую сухую погоду, а приносят вечером, то тотчас надо ее перебрать, разложить ягодка к ягодке на большое блюдо, осыпать всю одним стаканом мелкого сахара и поставить в холод на целую ночь.

Эту ягоду нужно для того засыпать всю мелко толченым сахаром на несколько часов или на ночь, чтобы она от сахара окрепла и не разварилась в сиропе во время варки. На другой день сварить сироп из 4 стаканов сахара, залив сахар 1 ½ стакана холодной воды; когда сироп будет готов, т. е. на поверхности его покажется пузырчатая сетка, тогда осторожно сложить всю ежевику в сироп с сахаром как есть, тазик встряхнуть, полить 1 столовой ложкой рома и 1 чайной ложкой лимонного сока, поставить варить на легкий огонь и варить, как малину. Когда же варенье будет готово, то слить его в соусник или другую глубокую посуду и, не трогая ягод (как сказано о варенье из малины), оставить как есть часа на три. Потом осторожно выбрать цельные ягоды в особую посуду, а семечки и разварившиеся ягоды оставить в сиропе, который немного подогреть и облить им сквозь волосяное сито все выбранные ягоды, поставить в прохладное место до другого дня; тогда сложить в банки и поступать, как выше сказано.

13. Варенье из клюквы

Клюквы спелой 2 стакана Сахара мелкого 4 стакана Ванили ½палочки или цедры с 1 лимона • Воды холодной 1 ½ стакана

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Перебрать клюкву, вымыть и приготовить для варки. В это время сварить сироп из 4 стаканов сахара, прибавить *Уз* палочки ванили, мелко изрезанной на куски или натереть цедры с одного лимона, залить 1 ½ стакана холодной воды и поставить варить. Когда сироп будет готов, то

сложить в него клюкву, встряхнуть тазик, чтобы вся ягода была в сиропе, и опять поставить тазик на плиту на легкий огонь, чтобы варенье варилось не спеша. Клюква, хотя и простая ягода, но все же ее надо варить, как следует, соблюдая те же правила, как и для прочих варений. Когда варенье готово, то выложить его в глубокую посуду, поставить в прохладное место до другого дня и затем поступать, как и с прочими вареньями.

♦ Примечание. Клюква, как простая ягода, обычно употребляется во время поста к чаю или пирожным, поэтому в нее рома и лимонного сока класть не следует, а ваниль или цедра кладутся только для запаха.

♦ NB. Клюква особенно вкусна протертая вареная в сахаре, вроде пюре. Таким способом, сварить, как выше сказано из нее варенье, и когда оно готово, то выливать его понемногу в волосяное сито и протирать, передавливая все ягоды и собирая густоту или пюре с оборота на сите. Когда вся клюква будет протерта, то сложить пюре в тазик, вскипятить один раз и выложить в глубокую посуду. Эта густая масса, или пюре, очень вкусна, ее можно употреблять к чаю, блинам, пышкам и для питья с водою.

14. Варенье из брусники с яблоками

Брусники 5 стаканов Яблок кисло-сладких 3 млн 4 средней величины Сахара мелкого 4 стакана • Срезанной цедры с ½лимона • Корицы 2 г • Воды 2 стакана

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Сварить сироп из 5 стаканов сахара, прибавив 2 г корицы и цедры с ½ лимона, залить 2 стаканами воды и поставить варить. В то же время очистить 3 яблока, перерезать, каждый на 4 или б частей, вынуть сердцевину, и когда сироп закипит в первый раз, то опустить в него изрезанные яблоки, и дать им прокипеть в сиропе раза два. Тогда можно опустить в сироп заранее приготовленную, перебранную и мытую бруснику и варить обыкновенно, как варят все варенья.

15. Брусника экономическая

Брусника, простая и дешевая ягода, поэтому ее варят почти во всех домах небогатых людей среднего класса; особенно у кого большая семья детей, это варенье большое подспорье в разных случаях.

Варят ее так: берут большой медный таз и кладут в него 4 или 5 из-под самовара полоскательных чашек (или больших кружек) вымытой перебранной брусники, сверху кладут нарезанные кусками яблоки, 4 г корицы, очищенные лимонные и апельсинные корки, обваренные заранее кипятком, и, в заключение, засыпают этот слой брусники с яблоками 3 чашками или кружками сахара, патокой или медом. Затем кладут на нее и

второй такой же слой брусники с яблоками и, засыпав сахаром или патокой, поливают 1 стаканом воды и ставят варить на большой огонь. Так же надо собирать накипь, или пену, это варенье можно смело мешать ложкою и варить до тех пор, пока ягода даст свой сок, хорошо уварится, приметно осядет в тазу, варенье начнет кипеть тише местами и сок его окажется удовлетворительно густ, ягода приметно нальется и будет прозрачна. Тогда его можно вылить в миску или в две глубокие посуды и оставить в холодной кладовой до другого дня. Потом переложить в банки и держать в прохладном месте.

♦ Примечание. Хорошо сваренное таким способом брусничное варенье никогда не портится; его подают к жареной дичи, блинам, а также кладут в пироги.

16. Варенье из желтых и белых слив

Слив крупных, не совсем зрелых 12 Сахара мелко толченого 2 стакана Ванили i/2 палочки • Воды холодной 2 стакана • Рому 1 ст. л. • Соку лимонного 1 ч. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Взять 12 крупных, но не совсем зрелых слив, перетереть каждую чистым полотенцем и наколоть деревянною спичкою кожицу во многих местах. Затем сложить их в глубокую посуду и обварить крутым кипятком, не накрывать, а так оставить стоять, пока кипяток совсем простынет. Между тем сварить сироп из двух стаканов сахара, ½ палочки ванили, изрезанной на небольшие кусочки, залить сахар с ванилью двумя стаканами воды; сироп варить, как следует на все варенья. Когда вода на сливах совершенно простынет, то слить ее, а сливы переложить в другую глубокую посуду, и когда сироп будет готов, то, остудив его немного *(*½ часа), залить им все сливы и оставить до другого дня в прохладном месте. На другой день, снова слить осторожно сироп в тазик, вскипятить его и спустя ½ часа залить им сливы и опять оставить до другого дня; так точно поступать и в третий раз. Наконец в четвертый раз сложить осторожно сливы в тазик, залить сиропом, прибавить 1 столовую ложку рома и 1 чайную ложку лимонного сока, проварить сливы не более ½ часа, т. е. дать им один раз вскипеть хорошо и непременно снимать пену, или накипь. Затем осторожно выложить в глубокую посуду, залить сиропом как есть с ванилью и оставить до другого дня; на другой день, если сливы будут прозрачны и сироп достаточно густ, то сложить варенье в банку и поступать как с прочими вареньями. ♦ NB. Если же сироп окажется жидок (что не должно быть, но может случиться от сильно сочных слив), то в таком случай снова слить один сироп, вскипятить его один раз, дать ему совершенно остынуть, и тогда залить сливы и складывать в банку

17. Варенье из яблок

Яблок сладких, белых, больших 5 Сахара мелко толченого 4 стакана Ванили ⅓ палочки • Воды холодной 2 стакана • Рому 1 ст. л. • Соку лимонного 1 ч. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Очистить кожицу со всех 5 больших яблок, изрезать их на небольшие тоненькие и аккуратные кусочки (сердцевину прочь), так чтобы из 4 или 5 яблок, было нарезано непременно 4 стакана. В то же время, как приготовляются яблоки, варить как следует сироп: из 4 стаканов сахара, *Уз* изрезанной палочки ванили, и залить сахар и ваниль 2 стаканами воды. Когда сироп сварится до известной степени, т. е. когда на нем покажется сетка из мелких пузырьков, тогда выложить в него один или два стакана нарезанных яблок, залить 1 столовой ложкой рома и 1 чайной ложкой лимонного сока, встряхнуть тазик, чтобы все яблоки были в сиропе, поставить варить и, когда заметно будет, что некоторые кусочки яблок делаются прозрачными, то их тотчас надо вынимать и класть в глубокий соусник. И так продолжать, пока все яблоки, положенные в тазик, сделаются прозрачными и по мере их готовности будут вынуты; тогда всыпать другие 2 стакана нарезанных яблок в этот же сироп и продолжать тем же порядком варить варенье до конца. Когда все яблоки будут сварены и сложены в одно место, в глубокую посуду или соусник, то залить их оставшимся сиропом, процедить его сквозь сито, вылить на все яблоки и оставить в прохладном месте до другого дня, а потом поступать как следует.

♦ NB. Кто желает, то можно вынуть из сита кусочки нарезанной ванили и переложить их в готовое варенье для запаха.

18. Варенье из груш

Груш средней величины, крепких зрелых, не перезрелых 3 ˚Сахара 1,6 кг Воды 2 стакана • Соку лимонного 1 ч. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Срезав тонко кожицу с 30 зрелых, крепких, не переспелых груш, тотчас опускать каждую в холодную воду, чтобы не краснели. Затем, когда все груши будут очищены, сложить их в большую посуду, залить чистою холодною водою и поставить варить на 5 часов, и если нельзя в один день сварить их, то остальное доварить непременно на другой день. Во время их варки, конечно, вода будет укипать, тогда надо снова приливать к ним горячей воды и варить их до тех пор, пока груши будут средне-мягкие и вода розоватого цвета. Когда груши будут сварены, то оставить их как есть в этой воде до другого дня, сняв, конечно, с огня и поставив в кладовую.

На другой день, принимаясь варить груши в сахаре, надо поступать так:

Во-первых, взять 400 г сахара, высыпать его в тазик, залить его 3 чайными чашками грушевой воды, т. е. в которой варились

груши. Размешав, дать им вскипеть один раз, потом опустить в этот сироп 10 груш и дать им кипеть в этом сиропе.

Во-вторых, по мере того, как сироп будет увариваться в то время, когда груши будут с сиропом кипеть, то изредка надо поливать каждую из них столовой ложкой обыкновенной горячей воды, которая должна кипеть тут же подле тазика. Когда варенье будет уже готово, то есть груши лягут на дно тазика, а сироп останется наверху; тогда выложить осторожно все сваренные в этом сиропе груши в широкую, глубокую посуду и дать им остынуть до другого дня; тогда продолжать варить таким же способом следующие 10 груш и т. д. Когда по десяткам все груши будут сварены и выложены в разную посуду, то поставить их прохладное место на 4 дня, не складывая их в банки.

Спустя 4 дня их надо подварить следующим способом, смотря по тому, как велик тазик: если все груши могут свободно в нем поместиться, то со всех трех посуд сваренных груш слить в тазик один сироп, а груши оставить; в этот сироп прибавить оставшиеся 100 г сахара, размешать, влить 1 столовую ложку лимонного сока, сложить осторожно в него все груши и дать им прокипеть раза два; потом выложить в глубокую посуду и оставить до другого дня; тогда можно складывать в банки.

♦ NB. Если за раз все груши не поместятся в тазик, то разделить сироп на две части, так же и сахар, ром и лимонный сок и варить по 15 груш за раз.

19. Варенье из ананаса

Ананас большой 1 Сахара мелкого столько стаканов, сколько окажется стаканов нарезанного ананаса, т. е. стакан на стакан Рому 1 ст. л. • Соку лимонного 1 ч. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Очистить осторожно тонким ножом ананас, изрезать его кружками, как лимон, или если ананас очень велик, то каждый кружок можно изрезать или на 2 или 4 части: складывать кусочки в тазик, пока наберется целый стакан, и сколько выйдет нарезанного ананаса, то столько стаканов взять мелкого сахара.

Сложить в тазик и залить столькими же стаканами холодной воды, сварить сироп, и когда покажутся пузырьки то, не снимая тазика, выложить в него нарезанные ананасы, тазик встряхнуть, влить туда же 1 столовую ложку рома и 1 чайную ложку лимонного сока и варить на легком огне 20 минут. Потом слить все варенье в соусник или другую глубокую посуду и оставить так до другого дня.

На другой день слить сироп опять в тазик, поставить на легкий огонь, и когда хорошо закипит, то осторожно сложить в него резанные уже вареные ананасы, вскипятить их раза два и

опять слить в глубокую посуду и, поставив в прохладное место, оставить так на два дня.

Тогда опять слить сироп, вскипятить и, опустив в него ананасы, немного поварить, т. е. если окажутся прозрачными, то слить в соусник и оставить до другого дня.

На другой день сложить в банку, положить на варенье из вощеной бумаги кружок, а на банку деревянный, или обложить свинцовой бумагой (которой обертывают чай), чтобы варенье не потеряло свой аромат, и держать его в кладовой, обвязав банку туго бумагой.

20. Варенье из персиков

Персиков средней величины 1 ˚Сахара мелко толченого 2 стакана Воды холодной 1 ½ стакана • Рому 1 ст. л. • Соку лимонного 1 ч. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Снять осторожно кожицу со всех персиков, сложить их в глубокий соусник, залить горячей водой, накрыть и оставить так на 5 или 8 минут не более, потом воду осторожно слить. Пока персики лежат в горячей воде, приготовить сироп, как следует, т. е. положить два стакана сахара в тазик, залить 1 ¼ стакана холодной воды, поставить варить, соблюдая все правила. Варить пока на сиропе покажется тонкая пузырчатая сетка, тогда отставить тазик, сложить в него осторожно персики, полить каждый сиропом и сверху залить 1 столовой ложкой рома и 1 чайной ложкой лимонного сока.

Поставить варить на легкий огонь, чаще снимать накипь, или пену, и каждый раз легко встряхивать тазик. Когда сироп окажется достаточно густ и совершенно прозрачен, тогда сдвинуть тазик, взять немного на пробу, спустить две капли и если третья повиснет, то значит, варенье готово. Затем осторожно вынуть персики в фарфоровую или фаянсовую глубокую посуду, залить сиропом и оставить в прохладном месте до другого дня.

На другой день, если сироп окажется удовлетворительно густ, то можно сложить варенье в банки, наложить из вощеной бумаги кружок на варенье, обвязать бумагой и держать до осени в прохладном месте. Спустя дней 5, если сироп окажется жидок, то слить опять его в тазик, без персиков, прибавить ½ стакана мелкого сахара, дать прокипеть раза два или три, остудить совершенно и уже холодным залить персики.

♦ Примечание. Точно также надо варить и абрикосы.

21. Варенье из дыни

Дыню недозрелую 1 Сахара мелкого столько стаканов, сколько окажется стаканов нарезанной дыни, т. е. стакан на стакан Воды холодной на каждый стакан сахара полагается 1 ½ стакана • Рому столько столовых ложек, сколько выйдет стаканов резанной на кусочки дыни • Соку лимонного 1 ч. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Обрезать корку с недозрелой дыни, изрезать сначала ломтями в палец толщиной, а каждый ломоть изрезать на кусочки, как колотый сахар. Затем отмерить сколько выйдет стаканов нарезанной дыни, и если, положим, наберется 4 стакана, то сложить их в тазик, залить крутым кипятком и дать один раз вскипеть; тотчас откинуть на решето и, как только кипяток с дыни стечет (его сберечь для сиропа), облить все кусочки холодной со льдом водою через сито. А кусочки дыни разложить на блюдо, залить 3 столовыми ложками рома, чтобы все кусочки были спрыснуты, засыпать сверху 1 стаканом мелкого сахара и поставить на холод на 4 часа. Это делается для того, чтобы сахар и ром скрепили дыню, и в варке она бы не разваривалась.

Затем, полагая на 4 стакана нарезанной дыни столько же сахара, один стакан уже употреблен на обсыпку ее, тогда варить сироп из 3 остальных стаканов сахара, залив его 3 ½ стакана слитого с дыни кипятка.

Варить сироп, как все варенья, на большом огне, пока на сиропе окажется пузырчатая сетка; тогда прямо в сироп сложить все кусочки дыни, как есть с сахаром, если он не растаял на ней, и туда же слить сок, если окажется на блюде.

Залить 1 столовою ложкой рома и 1 чайною ложкой лимонного сока, поставить варить на легкий огонь, снимать чаще накипь, или пену, чаще встряхивать тазик и варить варенье до тех пор, пока все кусочки дыни сделаются прозрачными.

Тогда выложить варенье в глубокую каменную или фаянсовую посуду и поставить в прохладное место до другого дня. Если же на другой день сок окажется жидок, то слить его в тазик, прибавить ½ стакана сахара, прокипятить раза два, остудить и холодным совершенно залить сложенные вареные кусочки дыни.

♦ NB. При варке дынь надо наблюдать, чтобы в тазике лежало не более 2 рядов кусочков и сколько возможно свободно.

22. Варенье из померанцев

Померанцев зрелых маленьких 4 Сахара мелко толченого 4 стакана Воды холодной 4 стакана • Рому 1 ст. л. • Соку лимонного 1 ч. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Взять 4 небольших спелых померанца, вымыть, вытереть, наколоть каждый в нескольких местах вилкой или тонким острым ножом, сложить в глубокую небольшую кастрюлю, залить крутым кипятком настолько, чтобы все померанцы были покрыты им на палец выше, вскипятить один раз, слить воду сквозь решето, а их тотчас облить холодной водой, покрыв их совершенно, и оставить так до другого дня.

На другой день вынуть, сложить в небольшой тазик, залить

крутым кипятком и поставить варить до пор, пока вся деревянная спичка не будет свободно вкалываться в каждый померанец; тогда вынуть все померанцы и тотчас облить их самой холодной водой, выложить на полотенце и сколько можно обсушить или обтереть полотенцем.

Тогда приготовить сироп: на 4 небольшие померанца надо взять 4 стакана сахара, залить его 4 стаканами холодной воды и поставить варить до известной густоты, т. е. до тех пор, пока на сиропе покажется пузырчатая сетка.

Тогда опустить померанцы в сироп и варить до готовности, т. е. когда накипи, или пены, не будет и сироп начнет кипеть тихо. Тогда выложить померанцы в глубокую посуду, залить их сиропом и оставить в холодной кладовой до другого дня. На другой день слить сироп с померанцев в тазик, вскипятить, положить в кипящий сироп померанцы, раз их вскипятить и опять оставить до другого дня.

Наконец, в третий раз вскипятить прежде сироп, в горячий опустить померанцы, влить 1 столовую ложку рома и 1 чайную ложку лимонного сока, дать прокипеть раза два, выложить в соусник, залить сиропом и оставить до другого дня.

Если окажется сиропа мало, то прибавить ½ стакана сахара и ½ стакана горячей воды, раз вскипятить, залить горячим померанцы и оставить до другого дня. Тогда уже можно складывать их в банки и поступать как с прочими вареньями.

♦ NB. Точно так же варят варенье из лимонов; но надо выбрать их совершенно зрелые, сочные, с тонкой кожицей, без пятен и совершенно желтого цвета.

23. Варенье из роз

Лепестков роз 400 г Сахара мелко толченого 2 стакана Лимон зрелый сочный 1 • Воды 1 ½ стакана • Рому 1 ст. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Собрать листки от свежей, недавно распустившейся розы, обрезать белые кончики, обварить листки кипятком и через две минуты слить всю воду; листки выложить на полотенце, немного обсушить, прикрыв другим концом полотенца, придавливая слегка сверху рукою, чтобы сырость с листьев впиталась в полотенце.

Затем сложить все листки в глубокую тарелку, засыпать ½ стакана сахара, выжать туда сок из одного лимона и протирать листки с сахаром и лимонным соком тонкою деревянною ложкой (или, у кого есть, каменным пестиком от ступки), протирать до тех пор, пока вся масса превратится в густое тесто. Тогда сварить сироп до известной густоты, как на все варенья из 1 ½ стакана сахара и 1 ½ стакана воды. Когда сироп будет готов, то сложить в него протертые розовые листья, встряхнуть тазик, залить 1

столовой ложкой рома, поставить варить на легкий огонь, чаще встряхивать тазик и снимать накипь. Это варенье достаточно варить ½ часа и потом слить в глубокую посуду до другого дня.

♦ Примечание. Если розы не сильно душисты, то можно положить в варенье 2 капли розового масла, слегка размешать и тотчас складывать в банку. Далее поступать как следует.

♦ NB. Точно так можно варить варенье из жасмина.

Желе

Необходимое руководство для варки желе

Сварить удачно и хорошо желе очень трудно: тут нужна практическая сноровка и терпение. Варить желе надо не спеша и очень рачительно наблюдать за ним. Если не доварить его, то оно будет жидко, а если переварить, то будет тянуться ниткой.

Желе приготовляется из всех ягод одинаковым способом; но лучше и крепче выходит из черной смородины и яблочное.

♦ NB. 1. И потому, чтобы всякое желе было удачно, во все красные желе непременно надо прибавить сока из черной смородины, а во все белые желе прибавлять яблочного взвара.

♦ NB. 2. Нужно помнить, что в варке желе выкипает только водянистая часть, например, если взять на 1 стакан мелкого сахара 1 стакан ягодного сока, то хорошо сваренного желе выйдет только один стакан.

♦ NB. 3. Чтобы узнать, когда желе готово, то нужно заметить, сколько было влито сока в тазик и сколько положено в него сахара; по мере того, как вода будет выкипать, то желе будет густеть и убывать, и когда уже будет мало набегать накипи, или пены, и желе начнет тише кипеть, то сдвинуть тазик с огня и взять немного на чайную ложку на пробу. Если оно хорошо застынет, так что можно перерезать его булавкой, и оно не будет тянуться, то значит готово. Или капнуть его одну каплю на холодное блюдце, и если она не расплывается, то и это служит знаком, что желе готово. Хорошо сваренное желе скоро застынет на ложке.

24. Желе из яблок

Взять кислых или кисло-сладких мелких или крупных яблок, нарезать их с кожицею, как есть, на куски, сложить в большую кастрюлю, наложить наполовину кастрюли нарезанных яблок, а на *Уз* налить воды. Поставить варить под крышкой на легком

огне, пока все яблоки разварятся и вода выкипит до половины. Тогда приготовить глубокую посуду, миску или чашку, положить на нее волосяное сито, вылить на него яблочный взвар и оставить его до другого дня, чтобы весь сок понемногу стекал. На другой день снять сито и осторожно слить стекший сок в стакан, таким способом отмерив, сколько выйдет стаканов яблочного взвара, столько взять и стаканов сахара.

Вылить взвар в медный тазик, например, 4 стакана, и, всыпав сахара мелкого тоже 4 стакана, влить 1 чайную ложку лимонного сока и 1 столовую ложку рома, размешать и поставить варить на большой огонь, а когда закипит, то сдвинуть на легкий огонь и варить так, как варят все варенья, снимая накипь.

Когда накипи будет появляться меньше, желе начнет кипеть тихо, местами приметно его станет убывать и заметно будет, что оно загустело, то сдвинуть тазик на край плиты, взять немного на пробу. Если на пробе загустеет, то выливать прямо в небольшие согретые банки и, не накрывая ничем, поставить в холодную кладовую до другого дня. Тогда наложить из вощеной бумаги кружок на желе, обвязать бумагой и сберегать в прохладном месте, как все варенья.

25. Желе из черной смородины

Взять 1,2 кг черной смородины и 800 г красной. Очистить от стебельков и веток, сложить в глубокую посуду, перемыв в двух или трех водах, сложить в кастрюлю, залить столько водою, чтобы всей ягоды было ⅔, а воды ⅓, поставить на очень горячую плиту; накрыть крышкой и дать ягоде совершенно развариться и упреть. Когда ягода вся разварится, то, не снимая с огня, передавить ее ложкою в кастрюле сколько можно. Затем, приготовить глубокую посуду или миску, положить на нее сито и вылить весь взвар с ягодами в него и оставить стекать сок до другого дня. На другой день вымерить взвар стаканами, сливая его осторожно, и сколько будет стаканов сока, то столько же надо взять стаканов сахара.

♦ NB. Всего лучше варить понемногу, те. 4 и не более 6 стаканов за раз вливать в тазик.

Ягодного взвара 4 или 6 стаканов, не более Сахара мелкого, соответственно, 4 или 6 стаканов Рому 1 ст. л. • Соку лимонного 1 ч. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Отмерить 4 стакана ягодного взвара в тазик, всыпать туда же 4 стакана мелкого сахара, влить 1 столовую ложку рома и 1 чайную ложку лимонного сока, размешать, поставить варить на большой огонь, и когда закипит, то сдвинуть тазик и варить желе на легком огне, снимая чаще накипь.

Когда желе выкипит до известной густоты, начнет тихо

кипеть местами и пены на нем окажется меньше, то сдвинуть с огня тазик, взять немного на чайную ложку и остудить; если хорошо застынет, то вылить его в теплые, заранее приготовленные баночки, но не закрывать, а поставить так в прохладную сухую кладовую и оставить до другого дня. Тогда наложить на желе в каждую баночку по кружочку из навощенной бумаги, обвязать сверху банку обыкновенною бумагою и держать в прохладном, но сухом месте до осени.

♦ Примечание. Точно так же варят всевозможные желе из каких бы то ни было ягод или фруктов; только не надо забывать, что во все белые надо прибавлять % яблочного взвара, а во все красные % взвара из черной смородины, т. е. полагая на 3 стакана вишневого, малинового или другого красного влить или прибавить четвертый стакан взвара черной смородины; точно так же на все белые 3 стакана четвертый должен быть из яблочного взвара.

♦ NB. Так как пояснение касательно варки желе изложено достаточно понятно, то считаю лишним упоминать о каждом желе отдельно, что будет одно и то же. Упомяну только о варке рябинового желе, потому что не всем известно, как его надо варить.

26. Желе рябиновое

Рябины зрелой взять 2 кг, отделить от веток, перемыть и сложить в глиняный горшок доверху полным, накрыть крышкой и поставить в духовую печь, в вольный дух, до другого дня, но чтобы рябина не пригорала, а только запеклась или сварилась.

На другой день выложить ее в каменную посуду, прилить третью часть яблочного взвара, поставить варить; когда сварится, то, растерев ее в кастрюле ложкою, вылить весь взвар на приготовленное на миске сито и оставить до другого дня в холодной кладовой, дав соку стекать. На другой день слить осторожно взвар, измеряя стаканами, прямо в тазик, но чтобы мутная густота (отстой) снизу не попадала.

Взвара рябинового 4 стакана Сахара мелкого 4 стакана Рому 1 ст. л. • Соку лимонного 1 ч. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Это единственное желе, в котором надо ягоды варить за раз с яблочным взваром, но не на воде, и потому начиная варить рябиновое желе, надо прямо отмерить 4 стакана взвара, не прибавляя более яблочного взвара. Затем всыпать 4 стакана мелкого сахара, влить 1 столовую ложку рома и 1 чайную ложку лимонного сока, поставить его варить на большой огонь, а когда закипит, то отставить тазик и варить на легком огне. Далее поступать, как варят прочие желе, как сказано выше.

27. Сиропы из ягодного сока

Перебрав ягоды, назначенные для варки сиропа, вымыть их в двух переменах холодной воды, сложить в каменную или стеклянную ступку и передавить или перетолочь всю ягоду. Когда вся ягода для сиропа будет перетолчена или передавлена, то вымерить ее, как есть, с кожицей, стаканами, складывая в кастрюлю. И сколько наберется стаканов толченой ягоды, сложенной в кастрюлю, столько же стаканов влить туда холодной воды, поставить кастрюлю на большой огонь, накрыть крышкой и дать ягоде совершенно развариться.

Когда ягода приметно вся выварится, сцедить ее сквозь волосяное сито в глубокую посуду, в миску или горшок, вынести в холод до другого дня, а на другой день слить осторожно взвар, но чтобы осадок не попал в слитый чистый, и тогда можно приступить варить сироп.

28. Сироп из малинового сока

Всыпать в медный тазик 6 стаканов мелкого сахара, залить его 6 стаканами малинового взвара, прибавив 1 столовую ложку рома и 1 чайную ложку лимонного сока, хорошенько размешать, поставить на плиту на большой огонь.

Как только хорошо закипит первый раз, сдвинуть тазик на край плиты, снять накипь, или пену, и, поставив на легкий уже огонь, дать сиропу кипеть тише и непременно снимать чаще набегающую пену.

Сиропу достаточно прокипеть на легком огне раза 4, не более, но чтобы на нем не было пены. Тогда снять тазик с сиропом, вылить в глубокую посуду, остудить совершенно и сливать в бутылки спустя 6 часов.

♦ NB. 1. Прежде чем сливать сироп в бутылки, каждую из них сполоснуть немного ромом *(* ½ чашки рома достаточно на 6 и более бутылок), переливая ром из одной в другую.

Само собой разумеется, что бутылки заранее должны быть тщательно вымыты, выполосканы и чтобы в них не оставалось воды. Также и пробки надо заранее намочить ромом.

♦ NB. 2. Переливать сироп в бутылки надо или через стеклянную воронку, а если нет оной, то из чайника, но отнюдь не переливать сироп через жестяную воронку, вследствие чего сироп получит дурной цвет, а спустя некоторое время даже запах неприятный – жестью.

♦ NB. 3. Закупорить бутылки пробками, или их засмолить гарпиусом или очень густо облепить свинцовой бумагой, в которую обертывают чай. Сиропы, как и все варенья, надо держать в холодном сухом месте – в кладовой.

♦ NB. 4. Этим способом приготовляются все ягодные сиропы, как то: из смородины, клубники, земляники, морошки, вишен,

ежевики, барбариса, рябины, слив, абрикосов и т. д.

29. Сироп из апельсинов

Хороших, крепких, сочных апельсинов 1 °Сахара мелко толченого 6 стаканов Воды холодной 5 стаканов • Рому 1 ст. л. • Соку лимонного 1 ч. л. • Цедры тонко срезанной с 6 апельсинов

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Всыпать в тазик 6 стаканов сахара, залить 5 стаканами холодной воды и поставить варить на большой огонь. В это время тонко срезать цедру с б апельсинов и выжать сок из всех 10 апельсинов, так, чтобы сока было не менее 1 стакана, а если окажется сока несколько более из этой пропорции, то все же его употребить в сироп.

Когда сироп закипит, то, не снимая тазика с плиты, вливать понемногу в него апельсинового сока, чтобы сироп постоянно кипел и, выливая в него последний апельсинный сок, в то же время влить в него 1 столовую ложку рома и 1 чайную ложку лимонного сока. Когда сироп окажется достаточно густ, то сложить в него всю срезанную цедру с апельсинов, дать 1 раз прокипеть и снять тазик с плиты совсем и оставить так, как есть, сироп в тазике на ½ часа.

Потом процедить сквозь волосяное сито в глубокую миску и на 5 или 6 часов оставить в холодной кладовой; тогда можно слить в бутылки, сполоснутые ромом, закупорить новою пробкой, вымоченною в роме, залить гарпиусом или потуже обернуть свинцовой бумагой верх и пробку бутылки и поставить в холодное сухое место.

♦ Примечание. Точно так варят сироп из лимона.

♦ NB. Накипь непременно тщательно снимать с сиропа во время варки, снимая на это время тазик с огня.

30. Сироп из яблок

Яблок кислых или кисло-сладких средней величины 1 °Сахара мелкого 6 стаканов Воды холодной 6 стаканов • Рому 1 ст. л. • Соку лимонного 1 ч. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Приготовить яблочный взвар, т. е. взять 10 яблок, вымыть их, изрезать на куски, сложить в каменную посуду, залить б стаканами воды, покрыть крышкой и поставить варить на большой огонь. Когда взвар сильно закипит, поставить на легкий огонь и дать яблокам совершенно развариться.

Тогда процедить сквозь волосяное сито и поставить в холодное место до другого дня и дать взвару хорошенько отстояться. На другой день слить осторожно взвар, но чтобы не возмутить его отстоем со дна. Тогда отмерить 6 стаканов мелкого сахара, залить б стаканами яблочного взвара, прибавить 1 столовую ложку рома и 1 чайную ложку лимонного сока, размешать и поставить варить сначала на большой огонь, а как

сильно закипит, то на легкий, чаще снимать накипь и варить сироп до настоящей густоты. Тогда снять тазик с плиты, тотчас процедить сироп в глубокую миску сквозь волосяное сито и дать ему остынуть. Через 5 или 6 часов его можно перелить в бутылки и поступать, как выше сказано с прочими сиропами.

♦ Примечание 1. Точно так надо варить и сироп из груш.

♦ Примечание 2. Все сиропы ягодные и фруктовые варятся совершенно одинаковым способом, главное – надо соблюдать аккуратно правило варки взвара, меру ягод, сахара и непременно не забывать в каждый из сиропов класть 1 столовую ложку рома и 1 чайную ложку лимонного сока; и то и другое необходимо: ром скрепляет как варенье, так и сироп, а лимонный сок дает хороший цвет. Это правило испробовано мною в течение многих лет и оказалось совершенно верным.

♦ Примечание 3. В заключение сообщаю и то, что все сиропы, когда уже положен сахар, ром и лимонный сок, варить не надо долго. Когда раз вскипит на большом огне, снять накипь, составить на малый огонь и дать прокипеть 4 раза хорошо, и сироп готов.

31. Натуральный сок без сахара

Натуральный ягодный сок, без сахара, приготовляется весьма просто: взять спелых ягод, предназначенных для сока, перемыть их, истолочь в каменной посуде или передавить деревянной ложкой, и непременно прибавлять на каждые 400 г ягод 100 г льду, который истолочь вместе с ягодами, сложить их в большое глубокое сито, обтянув его внутри тонкою частою кисеей.

Поставить под него глубокую фаянсовую посуду и так оставить стекать свободно сок до другого дня.

Если сок на другой день будет понемногу стекать видимо, тогда в сито на ягоды положить легкий гнет – тарелку, а если очень большое сито, то тогда можно положить на него не очень тяжелое блюдо и так оставить на 3 или 4 часа.

Когда сок вытек, то перелить его через стеклянную воронку в бутылки, закупорить потуже новыми пробками, засмолить их гарпиусом и держать их непременно в холоде, а еще лучше во льду, а зимой в холодном погребе.

♦ NB. 1. Таким способом приготовляют все ягодные соки, которые зимою употребляют в питье, для мороженого, для киселя, к чаю, в лимонад и желе.

♦ NB. 2. Во время процеживания сока никогда не следует употреблять никакой металлической посуды, даже и ложку надо употреблять деревянную, потому что металлическая посуда изменяет цвет и даже вредна.

Смоквы

32. Смоквы из всех фруктов и ягод

Смоквы приготовляются весьма легко. Их можно делать и в сахаре и в меду одинаковым способом и варить точно так, как варенье; но сироп приготовить несколько гуще и варить его надо несколько дольше.

33. Смоквы из яблок

Яблок зрелых, сладких, средней величины 10 штук Сахару мелко толченого или меду 3 стакана Воды 3 стакана • Цедры стертой с 3 лимонов

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Сварить густой сироп из 3 стаканов мелкого сахара и 3 стаканов воды. Варить как для варенья. В это время приготовить яблоки: взять зрелых сладких яблок (сладкие лучше потому, что не так развариваются, как кислые), очистить от кожицы, нарезать кружками, семечки вынуть, а сердцевину оставить. Когда сироп готов, то положить свободно ряд яблок в кипящий сироп и дать им вариться до прозрачности и чтобы несколько зарумянились, осторожно поворачивая каждый кружок, чтобы не разломился. Сварив их, надо разложить на оборот решета, чтобы сироп стекал свободно, а на место их класть приготовленные в тазик и так продолжать, вынимая одни, укладывая в тазик другие. Спустя ½ часа их можно поставить в теплую печь в легкий дух, обсыпав каждое мелким сахаром, смешанным с тертою цедрою и, разложив на железный лист оставить в печи до другого дня; на другой день опять обернуть на другую сторону. Надо наблюдать, чтобы смоквы только обсохли, но не давать им совсем высохнуть, и так поступать, пока смоквы будут готовы. Тогда складывать их рядами в стеклянную банку и держать в сухом холодном месте.

♦ Примечание. Точно так делают смоквы и из ягод, на меду или сахаре; пропорция меда и сахара одинакова, но ягод надо класть несколько более, например, на 3 стакана меда или сахара воды тоже 3 стакана, но ягод надо класть одним стаканом более и варить несколько дольше, пока ягодный сок сгустится. Тогда брать из тазика ложкой густую массу ягод, раскладывать кучками на решете и делать вроде небольших лепешек, придавливая сверху, обвалять каждую в мелком сахаре и поступать, как сказано с яблочными смоквами.

Пастила

Необходимое руководство для приготовления пастилы

Для делания пастилы необходимо иметь заранее приготовленные ящики из ольховых досок, очень тонко выструганных, и ящики внутри ничем не мазать.

♦ NB. 1. Ящики должны быть длиною примерно 35 см, а шириною 18 см, высотою 2 см и не более 4,5 см, или можно делать в таком роде: рамки или пяльцы без дна деревянного, а вместо дна туго натянутая холстина.

♦ NB. 2. Надо помнить, что яблоки не надо ставить печь в слишком жаркую печку, отчего пастила не будет бела, а выйдет красновато-желтого цвета.

♦ NB. 3. Пастила есть нечто вроде теста из мяса плодов, которое для прочности запекают с примесью сахара или меда. Обыкновенно лучшая пастила делается из яблок; но можно ее делать из других плодов, как то из слив, вишен, смородины, клюквы, брусники и проч. Однако надо заметить, что все ягоды, в которых много соку и мало мяса, для делания пастилы не так способны, как яблоки, и потому упомяну здесь в пример, как делать пастилу яблочную и потом ягодную.

34. Пастила яблочная

Взять самых кислых спелых яблок, разложить на противень или железный лист и поставить духовую печь; дать им испечься, но не допустить их пригорания. Когда все яблоки будут готовы, то протереть их сквозь сито прямо в каменную посуду, собрать ложкой с оборота дна сита оставшееся яблочное пюре, сложить туда же. Смерить сколько выйдет стаканов пюре из протертых печеных яблок; тогда начать их взбивать до тех пор, пока вся масса побелеет. Затем на каждые два стакана яблочной массы надо употребить один стакан меду и его растереть отдельно добела и тогда смешать вместе, и все продолжать взбивать, пока вся масса сделается рыхлою и белою. Если кто желает, чтобы пастила была пышна, то при взбивании яблок, надо прибавить отдельно взбитых самых свежих яичных белков (на 3 стакана яблочного пюре 1 белок).

Тогда складывать массу в приготовленные деревянные ящики, сделанные из тонких дощечек, и поставить в самый легкий дух на несколько часов, пока выпекутся и подсохнут. Если

сложенная масса в ящике или рамке в один раз недопечется, то повторить на другой день, пока не будет видно, что слой подсох.

Тогда осторожно вынуть из ящика, обведя края ножом, опрокинуть ящик, ударить слегка по дну и весь слой пастилы тотчас выложится.

Тогда слегка немного намазать медом, наложить на него другой слой и, если желаете, то и третий таким же способом, а сверху посыпать немного сахаром и ненадолго поставить на блюде или железном листе в самый легкий дух, дать подсохнуть [17] . Пастилу нужно держать в холодном сухом месте; ее складывают в ящики или стеклянную посуду.

♦ NB. Точно таким способом делают пастилу из слив.

35. Пастила брусничная

Насыпать большой горшок перебранной, вымытой зрелой брусники до верха, накрыть плотно крышкой и поставить в хорошо истопленную печь на всю ночь. На другой день вынуть горшок, выложить всю бруснику в решето и дать стечь соку, наложив на нее блюдо или кружок, а сверху небольшой гнет; дать стоять так целые сутки; когда же вся жижа вытечет вон (ее не надо), то бруснику протирать сквозь решето в приготовленную каменную посуду и стараться, чтобы сколько можно больше было протертого пюре, и если заметно будут попадать семечки, то тогда брусничное пюре протереть сквозь сито, чтобы семечек не было. После чего начать взбивать брусничное пюре долго (часа 4–5 непременно), а мед взбивать отдельно добела и когда готово, то брать мерою: на 2 стакана брусничного пюре 1 стакан приготовленного взбитого меду, смешать и хорошенько еще побить.

Сложить в ящики или рамки, сгладить или сровнять сверху, поставить в очень слабо нагретую духовую печь, и если одним разом не высохнет, то поставить на другой день или до тех пор, пока поспеет.

Когда пастилу вынимают из ящика, то можно кругом обвести ножом, обернуть ящик, ударить по дну и пастила выйдет легко. Тогда смазать немного верх пласта медом, наложить на него другой пласт, опять слегка смазать медом и опять наложить пласт. Так поступать до конца, накладывая пласты и смазывая медом. Наконец сверх последнего пласта посыпать немного мелко толченым сахаром, сложить пастилу на большое блюдо или на бумагу и с нею на железный лист, поставить в вытопленную накануне печь и дать подсохнуть. Если пастила не совсем подсохнет, то повторить на другой и третий день.

♦ Примечание. Точно так делают пастилу из всех плодов и ягод, без малейшего отступления, как сказано выше в

приготовлении пастилы яблочной и брусничной.

♦ NB. 1. Кто пожелает сделать так называемую союзную или слоистую пастилу, то можно делать один слой из яблочного пюре, другой из рябины, третий из черной смородины и так далее.

♦ NB. 2. Пастилу из вышеупомянутых фруктов или ягод можно делать и на сахаре – на 2 стакана ягодного пюре, брать 1 стакан мелкого сахару, вместо меду.

Раздел II Сохранение продуктов

Моченья

36. Моченая брусника

Приготовить, перебрать и вымыть 13 кг брусники, сложить ее в большую ведерную бутыль. Затем приготовить взвар, или сыту, на сахаре или меде или, кто желает, на белой патоке. На 13 кг брусники полагается 6 л воды, которую вскипятить с 800 г сахара, меда или патоки, прибавив 4 г корицы, 2 г гвоздики и свежей или сушеной цедры с двух апельсинов или лимонов. Вскипятить белым ключом один раз воду с сахаром и вышеупомянутыми специями, слить или процедить сквозь сито в большую глубокую посуду, остудить совершенно, потом залить бруснику в бутыли, поболтать или встряхнуть ее, крепко закупорить, залить гарпиусом и держать в леднике, а зимой в холодном погребе или подвале.

♦ Примечание. Таким способом приготовленная брусника подается к жарким вроде салата.

37. Моченая брусника с яблоками

Точно таким способом можно мочить бруснику с яблоками в кадочке, укладывая так: насыпать брусники на 4 см, затем положить, сколько уместится, ряд яблок, анисовых или других крепких, зрелых и без пятен (конечно, лучше, кто может, прямо с дерева), затем опять засыпать их брусникою и так продолжать,

пока кадочка не будет полна. Затем залить ее остуженным взваром, как выше сказано в моченой бруснике, закрыть наглухо деревянной крышкой и держать ее до зимы в леднике во льду, а зимой в холодном подвале или погребе, но только чтобы не замерзла.

♦ NB. Так точно надо мочить и морошку.

♦ Примечание. Многие в деревнях просто мочат бруснику. Перебрав и вымыв, ее складывают в бутыль или кадочку и прямо заливают крутым кипятком, закрывают на глухо и выносят в ледник; но таким способом приготовленная брусника не может быть вкусна, она делается водянистою, точно так же и морошка.

38. Моченая клюква

От замороженной клюквы, сколько желают употребить на моченье, например 13 кг, отделить *Уз.* Эту треть мороженой клюквы тотчас истолочь в каменной посуде, сложить в кастрюлю, залить кипятком и выварить совершенно положенную в кастрюлю ягоду. Кипятку налить вдвое более положенной клюквы и дать ей хорошенько вскипеть.

Оставленную от отделенной ягоду сложить в большую бутыль или банку, и когда вареная клюква будет готова, то процедить ее сквозь сито и горячим процеженным взваром залить сложенную в бутыли клюкву, закупорить, обвязать пузырем или засмолить гарпиусом и вынести в лед.

♦ Примечание. Кто желает, то в процеженный взвар может прибавить немного сахару или меду. Таким способом приготовленная клюква очень вкусна, ее употребляют для лимонада, киселя, сиропа и проч.

♦ NB. 1. При употреблении ее, во что бы то ни было надо брать часть сока и столько же ягод, так чтобы не сливать весь сок, а если сок густ, то сколько возьмется с нее соку и клюквы, то столько надо влить в нее кипяченой остуженной воды.

♦ NB. 2. Приготовляя таким способом клюкву, особенно в деревнях, ее можно иметь круглый год и употреблять в разных случаях с большою пользою.

39. Моченые яблоки

Выбрать хороших сортов яблоки: антоновские, титовские или из других крепких сортов, но без пятен. Перемыть, сложить в банки или кадочку, залить взваром, приготовленным таким способом: на бочонок или кадочку в одно ведро (12 л) надо взять сахару или меду 1,2 кг, листа черной смородины 200 г, гвоздики 50 г, корицы 50 г, мускатного цвета 50 г – все эти специи сложить в большую кастрюлю, залить б л холодной воды, прокипятить хорошенько раза три и тогда процедить, остудить совершенно и холодным взваром залить все яблоки, которыми должен быть

наложен бочонок или кадочка, доверху.

Прикрыть сверху листом вишневым и черной смородины. Затем заколотить отверстие бочонка или глухую крышку на кадочке, поставить в холод и держать до зимы, а потом в холодном погребе.

40. Яблоки моченые другим способом

Положить ряд яблок в кадочку и засыпать ржаною мукою и так продолжать укладывать ряды яблок, посыпая каждый ряд ржаной мукой доверху, тогда залить их сверху холодной водою до верха, но чтобы последний слой покрывала мука сантиметров на б, накрыть донышком и оставить в комнате на сутки. Затем вынести в холодное место, наложить гнет и оставить до зимы, а зимою держать в погребе.

♦ NB. Также можно мочить яблоки в квасе: просто наложить кадочку яблок, местами переложить лавандовой травою или, кто любит, мятой, залить до верха квасом, наложить на кружок гнет и поставить в холодное место.

41. Взвар для салатов на всякие фрукты

Уксусу 1 стакан Мелкого сахару 1 стакан

Холодной воды 1 стакан Гвоздики 10 головок • Черного перца 5 шариков • Лавровых листков 5 • Кардамона без шелухи 2 • Мелкой соли 1 неполную ст. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Сначала приготовить ягоды, сложить их в банки доверху, потом залить холодною водою, смерить, т. е. слить обратно всю воду в глубокую посуду и вымерить сколько приблизительно выйдет стаканов воды. Тогда по приложенному рецепту и приготовлять взвар, умножая всю пропорцию. Например, если в банке с уложенными ягодами окажется вымеренной слитой воды 9 стаканов, то значит, надо употребить 3 стакана уксусу, столько же сахару и воды, специи также увеличить в три раза.

Итак, возьмем 1 стакан уксусу, 1 стакан сахару и 1 стакан воды, смешаем, прибавим 10 головок гвоздики, 5 шариков черного перцу, 5 лавровых листков, 2 штуки кардамону (его очистить от шелухи и все зернышки положить, как есть, не толчеными) и неполную столовую ложку мелкой соли. Все это вместе вскипятить один раз белым ключом, потом процедить сквозь сито, чтобы специи не оставалось во взваре, иначе фруктовый салат будет иметь очень сильный, крепкий запах.

Процедив взвар, остудить его совершенно и тогда залить приготовленные ягоды или фрукты в банках, наложив кружочек из тонкого холста, залить весь взвар на ягодах, сверх холщового кружка, растопленным теплым коровьим маслом или прованским и так оставить в комнате до другого дня. На другой день

наложить деревянный кружок на банку, обвязать бумагой и сверху пузырем или клеенкой, вынести в холод до зимы, а потом сберегать в погребе, но чтобы не замерзло.

♦ Примечание. На верх взвара, на ягоды, накладывается холщовый кружок и заливается маслом для того, чтобы воздух не попадал на ягоды и взвар; и через это ни ягоды, ни взвар не получают плесени. Когда надо будет брать салат ягодный или фруктовый, то надо только ножом поднять масляный с холстиной кружок, взять сколько нужно, заложить, как было, и снова поставить банку в холодное место.

Салаты

42. Салат из красной или белой смородины

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Салат из красной и белой смородины делается так; набрать с ветками крупной смородины, связать пучочками по несколько веток, привязав два или три небольшие листка от черной смородины (для приятного духа), складывать пучки в банку рядами.

Затем, набрав доверху банку, залить холодным приготовленным взваром, наложить холщовый кружок, залить теплым коровьим маслом на палец толщины, дать маслу совершенно остынуть, не закрывая банки бумагой. На другой день наложить в банку деревянный кружок, обвязать ее бумагой и пузырем или клеенкой, поставить в холодное место до зимы.

43. Салат из вишен

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Салат из вишен приготовляется так: отобрать от веток хороших зрелых вишен (для вишневого салата лучше всего вишни, называемые владимирскими, они имеют приятный кисло-сладкий вкус).

Перемыть их в двух переменах холодной воды, откинуть на решето, дать стечь воде, насыпать доверху приготовленную банку, залить процеженным холодным взваром, положить холщовый кружок, залить тепловатым коровьим маслом и оставить так банку до другого дня.

Тогда наложить деревянный кружок, обвязать его бумагой и сверху пузырем или клеенкой, поставить в холодное место до зимы.

♦ NB. Пузырем или клеенкой обвязываются банки для того, чтобы от сырости в леднике бумага не намокла, через что может

портиться приготовленный салат А пузырь или клеенка не боятся сырости.

44. Салат из черной смородины и крыжовника

Черная смородина и крыжовник заготовляются точно так, как вишни, но только усики и веточки осторожно обрезаются с обеих сторон ягоды и затем перемываются, складываются в банки и так же заливаются взваром, общим на все плоды, приготовленным, как сказано выше, и затем поступать как следует.

♦ Примечание. Сохраняются в холоде до зимы.

45. Салат из белых слив

Для маринада сливы надо употреблять самые поздние, осенние и не совсем дозрелые. Осенние сливы гораздо более мясистые, крепче и крупнее. Можно также делать маринад и из простых слив, но их надо снимать с дерева в то время, когда они еще зеленоваты и только начинают желтеть.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Отобрав сливы, предназначенные для салата, приготовить большую банку, сливы тщательно перемыть и насухо перетереть полотенцем, наколоть каждую в двух или трех местах деревянною тонкою спичкой.

Сложить в банку, перекладывая каждый ряд вишневыми и черносмородинными листьями, и когда банка наберется полной, то, вымерив, сколько приблизительно надо стаканов взвара, приготовить его по рецепту 186. Залить холодным взваром сливы, покрыть их вишневыми листьями, наложить холщовый кружок, залить тепловатым маслом, дать маслу совершенно остынуть и, наложив деревянный кружок на банку, обвязать бумагой, пузырем или клеенкой, поставить в холодное место до зимы, а зимой держать в холодной кладовой.

♦ NB. Многие делают этот салат из синих слив, но так как синие (или красные) сливы очень слабы, то этот салат скоро портится, и сливы скоро мякнут и делаются невкусными.

Маринады

46. Маринованные груши для салата

Выбрать хороших крупных груш, но не перезрелых, с длинными ветками, срезать тонко кожицу с каждой груши, а ветку оставить; очищенные класть в холодную воду, чтобы не покраснели, и, приготовив таким способом все груши, поставить их варить. Вскипятить столько воды в тазике с сахаром, чтобы

вода была приятно сладковатая, опустить в нее груши и варить, т. е. дать им прокипеть раза три или четыре, потом вынуть, сложить в соусник или салатник и тотчас залить холодным, заранее приготовленным взваром по рецепту 186, оставить часа на два. Затем сложить груши в тазик, залить приготовленным взваром и дать им еще несколько раз вскипеть. Тогда выложить в глубокую посуду, залить горячим взваром, в котором они варились, дать им совершенно остынуть часа 4 и сложить в банку, залить уже холодным взваром, в котором они варились, наложить ряд вишневых листьев, а потом холщовый кружок. Залить тепловатым коровьим маслом, дать ему тоже совсем остынуть, наложить на банку деревянный кружок, обвязать бумагой и потом пузырем или клеенкой и вынести в прохладное место.

♦ Примечание. Зимою держать в холодной кладовой или погребе, но где бы они не замерзли.

47. Маринованные грибы

Вообще все грибы маринуются одинаковым способом. Перебрать и очистить молодые грибы как следует, вымыть в двух или трех переменах холодной воды, отрезать корешки и опустить в соленый кипяток, прибавив в него 1 стакан уксусу.

Когда грибы хорошо прокипят раза

4 белым ключом, снять и выложить все грибы на решето, дать стечь воде, в которой варились, и не обливать их холодной водою, а остудить их или на решете, или на блюде.

Когда грибы остынут совершенно, то сложить их в банки и залить приготовленным уксусным холодным отваром, положить сверху несколько веток: эстрагона, лаванды и майорана, залить верх банки прованским маслом на палец и обвязать сначала банку бумагой, сверх деревянного кружка, а потом обтянуть сырым пузырем, дать обсохнуть и тогда вынести в холодное, но сухое место.

48. Маринованные белые грибы

Белых грибов крупных и мелких 50 штук

Уксусу 6 стаканов Воды 3 стакана • Гвоздики 8 головок • Лавровых листков 16 • Перцу черного 16 шариков • Соли мелкой 2 ч. л. с верхом • Сахара или меда 2 ст. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Перемыть в трех водах вычищенные головки белых грибов, перерезать большие грибы на 2 или 4 части, а маленькие оставить цельными, сложить в кастрюлю, прибавив 8 головок гвоздики, 16 лавровых листков, 16 шариков черного перцу, 2 чайные полные ложки мелкой соли и 2 столовые ложки сахара или меда. Залить все 6 стаканами уксуса и 3 стаканами воды, поставить варить на 1 час, непременно снимать накипь. Спустя час времени варки грибов, выбрать осторожно

грибы широкою или дырчатою ложкою в глубокую посуду или миску, залить собственным горячим взваром, в котором они варились, оставить так стоять в прохладном месте 6 часов.

Тогда можно складывать в банки, заливать взваром, в котором варились, но уже процеженным и без специй (которые не класть в банки).

Залить верх банки прованским маслом или тепловатым коровьим, закупорить пробкой или, если отверстие банки очень широко, то положить деревянный кружок, обвязав пузырем или гарпиусом залить и поставить в холодное место.

49. Уксусный отвар для всех маринадов

Вымерить банки, предполагаемые для мариновки грибов, полагая на каждую банку половину оной уксусного взвара, потому что когда положатся грибы в банки, то взвара, конечно, нужно меньше, чем в пустую банку. И так отмерить стаканами уксус, полагая на каждый стакан оного:

Лавровых листков 2 Черного перцу 3 шарика Гвоздики 2 головки • Кардамону 1 штуку (очистить от шелухи и зерна употребить на 1 стакан уксусу) • Соли и сахару на каждый стакан по щепотке

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Влить в кастрюлю нужное количество уксуса, положить по рецепту все вышеупомянутые специи, поставить варить на плиту; когда хорошо раз прокипит, снять, затем остудить и холодным залить приготовленные грибы в банках.

50. Пикули маринованные

Взять, сколько предполагают мариновать, цветной капусты, молодой фасоли (турецких бобов), огурчиков (корнишонов), оливок, каперсов, моркови, маленького лука, называемого шалотом, несколько ягод вишен, корку арбузную, маленькие яблочки, спаржу, зеленые сливы, стручки сахарного гороха и семена настурции; очистить и приготовить, как следует.

Между тем вскипятить бутылки две уксуса и в кипящий опустить приготовленные овощи. Когда закипят, то выложить все вместе в глубокую каменную или фаянсовую посуду и оставить до другого дня.

На другой день слить уксус в кастрюлю и, если окажется мало, то прибавить, чтобы все овощи были покрыты им, опять его вскипятить и опять в кипящий сложить все вареные овощи, и как закипят, то опять сложить все в глубокую посуду. До следующего дня поставить в холодную кладовую, а на третий день повторить то же в третий раз.

Когда после третьего раза варки все остынет совершенно, то все овощи разложить в банки или баночки, прибавив 1 стручок перца, но залить не тем уксусом, в котором они варились, а

уксусным холодным отваром, приготовляемым для всех маринадов.

Залить сверху прованским маслом, закупорить, залить гарпиусом и держать в холодном месте.

Или если в банке большое отверстие, то, залив маслом прованским или тепловатым коровьим, дать застынуть, наложить деревянный кружок, обвязать бумагой и потом сырым пузырем; дать обсохнуть и вынести в холодное место.

51. Маринованные корнишоны

Отобрать корнишонов, или маленьких огурчиков, сколько предполагают мариновать, и лучше выбирать рябоватые, крепкие и без малейших пятен или червоточин, перемыть хорошенько и обсушить в полотенце.

Затем приступать к маринованию, тем же порядком, как маринуются пикули, и во всем поступать точно так.

52. Маринованный маленький лук (шалот)

Вскипятить обыкновенной простой воды, и когда сильно будет кипеть ключом, то опустить в нее маленький лук и дать ему один раз вскипеть; откинуть на решето, дать стечь воде, снять верхнюю кожицу, чтобы лук остался цельным, и когда таким способом весь лук будет вычищен, то вскипятить столько уксуса, чтобы, когда закипит и опущен будет в него лук, весь лук был покрыт уксусом. Когда закипит, то слить как есть в глубокую посуду, оставить до другого дня и затем поступать, как с маринованными корнишонам или маленькими огурчиками.

♦ NB. Маринованный лук сохранять в холодном сухом месте.

Соленья

53. Соленые рыжики

Перебрать собранные рыжики, обрезать корешки прочь. Рыжики мыть не надо, а только осторожно перетереть чистым полотенцем и укладывать в кадочку, пересыпая понемногу мелкою солью каждый ряд. Когда кадочка таким порядком наполнится, то наложить кружок, а сверху гнет и поставить в холодное место. На кадочку, размером в небольшое ведро, для засола рыжиков достаточно

1 ½ стакана мелкой соли. На другой день, когда рыжики осядут под гнетом, то надо добавить свежие, укладывая каждый ряд и пересыпая понемногу солью, и когда кадочка дополнится,

то наложить кружок и гнет из камней и держать в холодном месте, до употребления.

54. Грузди соленые

Грузди солить удобно большею частью в деревнях. Грузди перебрать тщательно, особенно без червоточин, сложить в кадку, залить холодной водой; на другой и третий день повторять, т. е. тщательно переменять холодную воду и держать их в холодном месте, а еще лучше, если кадка с намоченными груздями может стоять на открытом воздухе.

Воду ежедневно сменять потому, что она вытягивает горечь из груздей. На четвертый день их можно солить так, как рыжики, и тоже на ведро груздей достаточно 1 ½ стакана мелкой соли. Укладывать рядами грузди и посыпать понемногу соли на каждый ряд; так продолжать, пока кадочка не будет полна. Тогда накрыть кружком или донцем, вынести в холодное место и положить гнет.

На другой день доложить кадочку груздями, накрыть кружком, наложить гнет несколько тяжелее из камней и держать в холодном месте.

♦ NB 1. Надо чаще наблюдать, чтобы как грузди, так и рыжики, были постоянно в своем соку, иначе они испортятся.

♦ NB 2. Если окажется мало сока, то наложить больше гнета, и тогда сок набежит и покажется выше кружка или донца.

55. Фасоль (турецкие бобы) и стручки соленые

Взять турецких бобов или стручков, которые помоложе и не очень толстые, мыть их не надо, а только перетереть полотенцем и, подломив с обеих сторон кончики, укладывать в кадочку, полагая на небольшое ведро или кадочку только одну полную столовую ложку мелкой соли.

Уложить ряд бобов или стручков, посыпать самою малостью соли и так продолжать пока кадочка не будет полна. Тогда наложить кружок и сверху порядочный гнет из камней, поставить в холодное место до другого дня.

На другой день доложить бобов так, чтобы кадочка была совершенно полна; затем накрыть кружком или донцем, держать постоянно в холодном месте и под хорошим гнетом и непременно наблюдать, чтобы бобы были в своем соку; если окажете мало сока, то наложить более гнета.

♦ NB 1. Когда нужно будет брать на употребление, то, отложив сколько нужно, перемыть в двух переменах холодной воды и варить.

♦ NB 2. На 16 кг бобов или стручков класть соли 500 г.

56. Шпинат и щавель соленые

Набрать молодого шпината или щавелю, отрезать стебельки и укладывать рядами, пересыпая понемногу крупной солью. На

кадочку в небольшое ведро достаточно одной столовой полной ложки соли, и поступать точно так, как солят стручки и бобы.

На другой день доложить доверху, перекладывая понемногу солью, наложить донце или кружок и гнет из камней, держать в холодном месте и наблюдать, чтобы достаточно было соку

57. Огурцы свежепросольные

Огурцов 100 штук Травы 400 г Соли крупной 400 г • Воды 8 или 9 бутылок

Приготовить большую банку иди кадочку, в которую могли бы поместиться 100 средней величины огурцов, с приложенными к ним травами для приятного запаха.

Надо вначале перемыть все приготовленные огурцы, потом укладывать рядами, начиная с трав. Травы для соленья огурцов: укроп, эстрагон, лист черной смородины, базилик и майоран. На 100 штук огурцов достаточно всех трав вместе, какие из них можно иметь, 400 г. Воды, смотря по величине огурцов, надо употребить 8 или 9 бутылок, а крупной соли положить 400 г. Изрезать и перемешать травы, положить на дно кадочки или банки горсть нарезанной травы, потом ряд огурцов, и так повторять пока кадочка или банка наполнится; тогда приготовить рассол.

Если по величине банки или кадочки надо употребить 8 иди 9 бутылок холодной воды, то отмерить ее в глубокую посуду, всыпать на эту пропорцию 400 г крупной соли, хорошенько размешать, чтобы соль совершенно разошлась, и залить огурцы этим рассолом, положить кружок и гнет довольно тяжелый и так, чтобы рассол был сверх конца. На сутки огурцы оставить в комнате, а потом вынести в холодное место и через три или четыре дня можно их подавать к столу.

58. Второй способ солить огурцы [18]

На ведро холодной воды: Соли крупной 400 г Травы: укропу несколько веток с зернами, эстрагону, майорану, чабреца и листьев черной смородины, чтобы в смешении составляло 600 г Корень хрена, изрезанный на несколько частей

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Перебрать и перемыть приготовленные огурцы к засолу, начать укладывать их в кадку, в которую бы помещалось столько огурцов, чтобы рассола достаточно было одного ведра.

Тогда уложить рядами огурцы, перекладывая каждый ряд перерезанными и смешанными травами и хреном, уложить кадку доверху. Затем приготовить рассол следующим способом: взять ведро холодной воды, всыпать в него 400 г крупной соли, смешать хорошенько, чтобы соль совершенно распустилась; затем залить все огурцы доверху, наложить донце, или кружок, и

довольно тяжелый гнет из камня, поставить кадку с огурцами непременно в холод и чаще наблюдать, чтобы рассола было столько, чтобы покрывало донце. Спустя неделю их можно подавать к столу.

59. Третий способ солить огурцы

На меру 130 кг огурцов взять 2 кг мелкой белой соли и 800 г смешанных трав: майорана, чабреца, эстрагона и укропа; травы перерезать. Затем отделить 26 кг огурцов, мелко искрошить и смешать все перерезанные огурцы, 3 кг соли и травы. Укладывать в кадку, положив в б см рубленых, перемешанных с солью огурцов, а сверху ряд огурцов целых, приливая понемногу и сока, вытекшего из резаных огурцов; тогда накладывать второй слой резаных или рубленых огурцов, повторяя до тех пор, пока кадочка будет полна. Наложить кружок и хороший гнет, поставить в холод и наблюдать, чтобы огурцы были в соку.

60. Огурцы соленые на зиму

Для соленых огурцов на зиму самое лучшее употреблять бочонки из-под вина, тогда огурцы будут гораздо лучше и вкуснее; если же надо употреблять бочонки старые, то их надо хорошо выпарить кипятком и вымерить холодною водой.

Так как впрок солят за раз большое количество огурцов, то счет их определить весьма трудно, а всего лучше сообразить и вымерить бочку или бочонок, сколько приблизительно можно поместить в нее огурцов, и тогда рассчитать: положим, что солить предполагают 1000 штук. Выбирают бочонок такой, куда бы вся тысяча огурцов, с приложенными к ним травами, помещалась до самого верха.

Итак, положим: *На ушат воды в 70 бутылок надо 3,6 кг соли. На пропорцию 50 бутылок – 2 кг соли. На 10 бутылок – 400 г соли • На* 1 *бутылку (3 стакана) -100 г соли*

Травы и соли на тысячу огурцов: *Соли крупной 2 кг Майорана 1 пучок Эстрагона 1 пучок • Укропу с семенами 1 пучок • Аиста черной смородины 1,2 кг • Хрена 2 корня • Чеснока (кто любит) 3 головки, отделив каждый зубец • Базилика 1 пучок*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Перемыв и приготовив для соленья огурцы, начать укладывать их. Перерезав и смешав все травы, наложить ряд на дно бочонка, затем класть ряд огурцов и опять ряд трав и опять огурцов, пересыпая по временам нарезанными кусочками хрена и чеснока (кто любит), и поступать так, пока все огурцы и травы будут уложены доверху; последний слой должен заканчиваться травами. Тогда забить наглухо дно бочонка и набить обручи. Затем, приготовить рассол, как сказано в рецепте. Отвесить, сколько сказано, соли и развести холодной водой, полагая на 2 кг соли 50 и не менее 40 бутылок. Хорошенько

размешать, чтобы соль вся совершенно распустилась. Тогда просверлить небольшое отверстие в дне бочонка и через воронку влить весь приготовленный рассол доверху непременно; потом забить совершенно наглухо отверстие, где вливался рассол, убрать в холодное место до зимы.

♦ NB 1. Таким способом соленые огурцы можно сохранить до весны.

♦ NB 2. Солить огурцы на зиму надо не раньше, как во второй половине августа.

♦ Примечание. Когда желают, чтобы огурцы были крепки и зелены, то при солении их надо употребить 3 части холодной воды сырой, а на четвертую часть употребить дубовый отвар, который приготовляется так: взять молодой коры с дуба, полагая на ведро 400 г оной, перемыть и хорошенько выварить ее докрасна; потом процедить, остудить и смешать с обыкновенной сырой водой, всыпать соли, размешать, залить приготовленные огурцы к засолу и поступать, как сказано выше.

61. Соленые дыни и арбузы

Дыни и арбузы солят двояким способом, кто как любит. Но лучший способ и уже испытанный состоит в том, чтобы их солить в кислой рубленой или шинкованной капусте, что будет упомянуто в приготовлении оной.

Впрочем, дыни и арбузы можно мариновать следующим способом: для мариновки берут обыкновенно их не совсем дозрелыми. Срезав с них тонко кожу, зерна откидывают прочь; изрезать на ломти не очень тонкие, сложить в глубокую посуду, засыпать мелким сахаром, смешанным с белым толченым имбирем; залить настолько уксусом обыкновенным (холодным, не вареным), чтобы сверху нарезанных кусков было его на палец выше, и оставить так до другого дня.

♦ NB. На большую дыню или арбуз в 2 кг весом непременно нужно употребить сахара 1 ½ стакана, соли мелкой 1 неполную чайную ложку и 2 г имбиря.

На другой день слить уксус с дыни или арбуза в кастрюлю, размешать сахар, если остался кусками на дне посуды, где были положены нарезанные ломти (а их оставить), в кастрюлю же со слитым уксусом прибавить 1 чайную ложку соли и 5 гвоздичек, поставить на плиту, дать прокипеть белым ключом один раз, сдвинуть или снять кастрюлю, осторожно сложить в нее куски дыни или арбуза, поставить на плиту, дать хорошо прокипеть один раз, но чтобы не разварились, снять с плиты, осторожно вынуть куски на блюдо, а уксусный взвар, в котором они варились, слить в другую посуду и остудить совершенно.

Когда остынет, тогда можно укладывать в банки куски дыни

или арбуза, посыпая каждый ряд 1 чайной ложкой мелкого сахара, и когда банка будет полна, то залить холодным взваром (в котором они варились). Сверху залить или прованским маслом или тепловатым коровьим; затем наложить кружок на банку, крепко обвязать бумагой или пузырем и держать в холодном, но сухом месте.

62. Соленые дыни и арбузы другим способом

Срезав тонко верхнюю кожицу с дыни иди арбуза, изрезать продолговатыми кусками или ломтями, очистить от зерен или семян. Тогда приготовить рассол, полагая на каждую бутылку (3 стакана) 100 г мелкой соли, и когда будут все куски доверху уложены в приготовленный небольшой бочонок, то залить рассолом (т. е. смешанной холодной водой с солью) и, вскипятив его один раз, остудить совершенно.

Конечно, надо приготовить бочонок и вымерить заранее, сколько приблизительно войдет в него бутылок рассола, рассчитывая на половину уложенных кусков дыни или арбуза.

Итак, когда куски все доверху будут уложены, тогда налить бочонок доверху холодным приготовленным вареным рассолом, заколотить крепко деревянную втулку и убрать бочонок в холод, и так держать его до зимы, а зимой следить, чтобы не замерз. Когда нужно будет брать куски дыни или арбуза, то отбить осторожно втулку, взять сколько нужно к столу и опять накрепко забить отверстие.

63. Кислая рубленая капуста

Заранее приготовить бочонок или кадку такой величины, смотря по тому, сколько приблизительно предполагают солить рубленой капусты. Кадка должна быть заранее хорошо выпарена кипятком и потом хорошо вымыта и, главное, обратить надо внимание, чтобы впоследствии не оказалось нигде течи, потому что если сок вытечет и по верху его не будет, то вся капуста испортится, прогоркнет и никуда не будет годна.

Капусту для рубки приготовляют так: отделив верхние негодные листы для употребления, очистить, если будут, пожелтелые концы, обрезав их так, чтобы кочны были совершенно чисты и без малейших пятен, а если окажутся и следующее листья, хотя и хорошие, но запачканные грязью или землею, песком, то их надо непременно снять с кочна и класть отдельно в корзину, для другого употребления. Но лучшие крепкие кочны и с хорошим тонким листом отбираются и приберегаются для шинковки.

Итак, когда таким способом вся капуста будет перебрана, очищена от негодных и грязных листьев, то надо перерезать каждый кочан пополам или на четыре части, вырезать сердцевину

прочь, а перерезанные кочны класть в приготовленную для рубки капусты кадку, начать ее рубить сечками и, когда вся капуста будет хорошо изрублена, то начать ее солить в этой же кадке, имея другую рядом, в которую перекладывать после соленья и оставлять в ней уже на всю зиму.

Солить капусту так: полагается на целое ведро рубленой капусты только одна столовая ложка крупной соли.

Нужно знать, сколько можно поместить ведер рубленой капусты в приготовленную бочку, и точно отмерить столько столовых ложек соли (крупной) и не сыпать ее за раз, а понемногу всыпать и мешать лопатками или длинными и толстыми палками, пробирая хорошенько до дна, чтобы капуста вся ровно и хорошо просолилась, и складывать в приготовленную бочку хорошенько и сколько можно туже.

Когда кадка или бочка будет совершенно полна доверху и капуста плотно набита, то наложить кружок деревянный и сверху его наложить гнет из чисто вымытых камней, довольно тяжелых, чтобы она дала свой сок. На другой день, когда капуста осядет, то нужно дополнить кадку, чтобы она была совершенно полна, тогда окончательно наложить на капусту чистую холстину, потом кружок и сверху еще непременно накрыть чистою рогожею и наложить гнет из камней.

Приготовленная этим способом рубленая капуста, во-первых, будет иметь натуральный хороший капустный вкус и, во-вторых, она сберегается очень долго при хорошем присмотре.

♦ Примечание. Надо стараться, чтобы заготовляемая на зиму капуста, не взирая на величину кадки, была изрублена вся за раз для того, чтобы она заквашивалась разом, а если капусту при ее закваске хватит воздухом, то она получит неприятный дурной вкус.

♦ NB 1. Надо чаще смотреть, достаточно ли на капусте сока; если окажется мало по верху оного, то надо прибавить камней, чтобы гнет был тяжелый.

♦ NB 2. Если (чего, конечно, не надо допустить) по недосмотру хозяйки, капуста получит вкус горьковатый, значит, она начинает портиться, то непременно тотчас вставить в середину капусты толстый березовый кол, который бы хватал до дна кадки или бочки, и тогда дня через два или три капуста получит свой прежний вкус. Кадка постоянно должна находиться в холодном погребе.

64. Капуста кислая кочанная

Кочанная кислая капуста солится в одно время с рубленой. Обыкновенно отбирают небольшие кочны, кочерыжку и сердцевину вырезают прочь, негодные листья тоже; отбираются

совершенно чистенькие небольшие кочны и кладутся в рубленую капусту во время ее перекладки после соленья.

Наложив в бочку толстый слой рубленой пересоленной капусты и набив ее плотно, класть головками вниз кочны так, чтобы один другого не касался; потом опять плотно ее набить деревянным пестом и опять укладывать кочны тем же порядком и так продолжать до верху и, затем, поступать как сказано в заготовлении рубленой капусты.

♦ Примечание. Точно так, как кочанную капусту заквашивают в рубленой, оборачивая ее головкой вниз, солят в рубленой капусте и арбузы, раскладывая их, отступив один от другого на толстый слой рубленой капусты и покрывая другим слоем, крепко набивая деревянным пестом.

Но прежде, чем класть в засол арбузы, их надо хорошенько обмыть и обсушить полотенцем. Таким способом соленые арбузы выходят гораздо вкуснее маринованных в уксусном взваре.

65. Капуста кислая шинкованная

Для шинкования надо выбирать кочны капусты самые лучшие, белые и крепкие, сердцевину и кочерыжку непременно срезать прочь, и даже толстую середину листьев срезать сколько можно, потому что чем тоньше будет нашинкована капуста, тем она будет лучше и вкуснее. Солить же ее совершенно так же, как рубленую; тоже на ведро капусты полагается 1 столовая ложка крупной соли и засол ее делается совершенно тем же порядком, как и рубленой капусты.

♦ Примечание. Многие в шинкованную капусту кладут, для вкуса, резаные или тоже шинкованные яблоки, бруснику или морковь и пересыпают анисом или тмином, или сахаром; но это неудобно потому, что капуста с этими пряностями скоро портится. Но кто желает иметь ее наскоро и в небольшом количестве, то можно ее приготовлять, кто как любит.

♦ NB 1. Уход за капустой как рубленой, так и шинкованной, должен быть бдительный; чаще смотреть, есть ли на ней сок, не течет ли кадка и, чтобы донца были чисты, их надо чаще смывать, равно и холст, которым накрывается капуста, чаще выполаскивать, выжимать насухо и отнюдь не допускать на капусте плесени.

♦ NB 2. Сверх того непременно надо в квашеной капусте, когда она начинает закисать, во многих местах делать палкой березовой или дубовой, отверстия или дыры, вкладывая палку сверху вниз, чтобы она доходила до дна бочки. Это делается для того, чтобы капуста не слеглась, через что она может перегорать и дать худой запах. Эти отверстия надо делать несколько дней сряду в разных местах капусты, из которых будет выходить

сильный неприятный запах, и если бы он в ней остался, то совершенно бы ее испортил.

66. Соленые помидоры

Помидоры солятся совершенно просто. Приготовить крупных не совсем дозрелых целых помидоров, перетереть каждый полотенцем и сложить рядами в небольшую кадочку.

Тогда вскипятить белым ключом соленую воду, полагая на 10 стаканов воды 2 полных стакана соли; когда вода с солью вскипит, то остудить ее совершенно и тогда холодным рассолом залить все доверху помидоры, коими кадочка должна быть совершенно наложена доверху.

Тогда наложить кружок или донце прямо на помидоры и чтобы кружок лежал на них, придавливая, и соленый рассол покрывал бы даже кружок, для того чтобы все помидоры ровно покрывались рассолом. Если будет показываться наверху плесень, то ее чаще снимать и обмывать кружок холодною водою, вытереть насухо и опять наложить на помидоры.

Помидоры в засоле сберегаются в том же холодном погребе, где и капуста рубленая и шинкованная.

♦ Примечание. При надобности употреблять их, отложив сколько нужно, перемыть в холодной воде и дать им полежать в чистой воде полчаса и потом употреблять на суп, щи или соусы.

67. Квашеная свекла

Вначале вымыть, оскоблить всю приготовленную свеклу. Затем приготовить кадку, вымазать кругом внутри и дно ржаным не густым тестом и класть рядами приготовленную вычищенную свеклу; очень крупную можно перерезать вдоль пополам, а средней величины класть цельными.

Потом взять % речной холодной воды, а *Уз* вскипятить вместе с изрезанными несколькими свеклами, полагая на ведро кипящей воды 10 крупных или 15 средней величины свекол, дать прокипеть раза три хорошенько, потом остудить совершенно, смешать с % сырой воды, залить всю свеклу в кадке доверху, наложить кружок и гнет, достаточно из тяжелого камня, и оставить в погребе, где капуста.

♦ NB. При употреблении свеклы и засола ее, или так называемого бурачного кваса, то сколько сока последнего будет взято, т. е. засола, столько же надо прибавить сырой воды, чтобы бурачный квас был одинаков и чтобы свекла была постоянно в соку По мере того как будут брать свеклу и засол ее, каждый раз добавлять сырой воды настолько, сколько засола взято.

♦ Примечание. Это можно делать только до января, а далее не нужно, иначе свекла сильно оводенеет и не будет иметь своего приятного вкуса.

Хранение овощей

Необходимое руководство

Овощи вообще сберегать на зиму весьма трудно; но в деревнях и даже в городах, где имеются хорошие погреба и подвалы, можно сохранять их весьма долгое время, при хорошем и рачительном уходе за ними и, наблюдая, чтобы не было лишней сырости или лишнего тепла в подвале или погребе, где сохраняются овощи.

Для этого необходимо в хорошую ясную погоду открывать окна, душники или двери на несколько часов, чтобы свежий воздух и освежал и просушивал их; но в сырую погоду надо, чтобы оные были заперты и, главное, не допустить их замерзнуть по недосмотру или забывчивости, и потому закрывать окна и двери вовремя.

Просушка или проветривание погребов или подвалов должны продолжаться несколько часов и закрывать их непременно до захода солнца.

Есть овощи, которые можно сберегать долгое время в песке, другие в песке с землею, а некоторые просто в сухих ямах; но, конечно, ко всему этому надо приспособиться и в точности наблюдать или самой хозяйке или доверенным опытным лицам.

68. Как сберегать свежую капусту

Желая сохранить капусту долгое время, многие вешают ее на прикрепленных шестах, т. е. приделанных палках, на которые привязывают кочни за кочерыжку головками вниз и не на близком расстоянии один от другого. Но это неудобно потому, что листва на ней, спустя немного времени начинает желтеть, осыхает, делается мягкою, как бы пустою, и совершенно негодною к употреблению.

Гораздо лучше и удобнее сберегать ее другим способом. Имея большой погреб, взять поровну песку и земли, сделать грядки или высыпать песок и землю в невысокие, длинные деревянные ящики, смешать песок с землею и, вырыв кочан с корнем и не снимая верхних листьев, всадить его в приготовленный ящик так, чтобы корень до головки был в земле; оставляя расстояние от корня до головки только на палец, не более; на небольшом расстоянии другой, потом третий и так всадить все кочни рядами, на таком расстоянии, чтобы один другого не касались.

Таким способом капуста сберегается гораздо дольше подвешенной и не так скоро подвергается порче, потому что земля ее охлаждает, а песок втягивает излишнюю сырость, а при недостатке сырости в земле песок снабжает капусту ею.

Но если замечено будет, что верхние листья начнут несколько вянуть, то необходимо немного спрыскивать капусту комнатной водой, но немного.

♦ NB. Вялость листьев доказывает, что она нуждается в сырости и что оной мало в песке, а потому надо снабдить ею землю. Для пересадки кочнов капусты из гряд огорода на зимнее время в ящики, надо выбирать кочны самые крепкие и без червоточин.

♦ Примечание. Таким способом можно сберегать свежую капусту весьма долго.

69. Как сберегать свежую свеклу

Свеклу можно сберегать в песке с небольшою примесью земли и тоже лучше в низеньком ящике, складывая так: насыпав на 4–6 см песку, смешанного с небольшим количеством земли, укладывать можно свеклу кружком, корешками в середину и чтобы одна другой не касались. Затем каждый ряд засыпать песком и только, чтобы с боков были едва видны верха свекол; опять засыпать песком и снова накладывать ряд в кружок, корешками внутрь, и опять засыпать песком, оставляя едва верхушки, и так продолжать укладывать горкой в кружок, засыпая песком с землей до самого верха, сколько можно горкой. При сбережении таким способом свеклы, рано весною из верхушек покажутся молодые отростки и потом молодой свекольник.

♦ Примечание. Точно так надо сберегать морковь, сельдерей и петрушку. Их укладывают рядами или горкой, обрезав зелень сверху, не трогая корня и оставляя только понемногу молодой зелени вроде отростков. Срезанную зелень можно высушить на воздухе в тени или подвесить в сухом месте пучками, или стертою сберегать в банках и при надобности в употреблении взять сколько нужно, всыпать в чашку, залить холодной водой, и как она обмякнет, то можно ее употреблять в супы, соусы или на гарнир для холодных блюд.

70. Как сберегать порей

Порей всего лучше сберегать в сухом песке, сажая его стоймя, как растет, и засыпать песком до половины или ¾ его роста, не срезая однако с него всей зелени, а только старую; молодую же зелень оставить на нем.

71. Как сберегать хрен

Хрен непременно надо сберегать в песке. Насыпать в ящик песку, класть ряд хрену, опять засыпать его слоем песку и так

продолжать укладывать рядами и засыпая песком, но чтобы хрен один другого корня не касался, оставить только верхушки немного видными и последний слой должен быть песок.

Так как хрен любит сырость, отчего он крепнет, то надо, хотя бы раз в неделю, понемногу поливать на нем песок (когда видно будет, что песок суховат).

♦ Примечание. Сберегая таким способом хрен, его можно иметь круглый год.

72. Как сберегать лук

Лук составляет совершенную противоположность хрену, он любит сухое прохладное место; многие особенно по деревням его сплетают венками или нанизывают на нитку и вешают по стенам, но гораздо лучше его рассыпать на рогожке или так просто на полу в совершенно сухом месте, и все же за ним надо наблюдать. Чтобы он не портился и не заражал другие, его надо чаще перебирать, пересматривать, а те луковицы, которые пустили отростки, можно посадить в землю и вскоре иметь свежий зеленый лук.

73. Как сберегать брюкву, репу и редьку

Эти три сорта овощей всего легче сберегать в подвале или погребе, сложить грудой или горкой, пересыпав сухим песком, и сверху засыпать им побольше, чтобы были совершенно закрыты, но только песок должен быть непременно сухой.

74. Как сберегать картофель

Картофель всего лучше сберегать в вырытых в подвале или погребах ямах или в подполе в люках. Его просто ссыпают кучами или ссыпают в мешки и держат в означенных местах. Но если он начнет пускать ростки, то значит, ему в том месте, где он находится, тепло и тогда его надо перенести в более прохладное место. Но во всяком случае, где бы он ни находился, а в марте и апреле он все же пустит ростки: такой картофель надо брать чаще на употребление, а у оставшегося временами отрывать ростки.

Хранение мяса

Необходимое руководство

Для заготовления на зиму соленого мяса, необходимо иметь заранее приготовленные бочонки или чаны дубовые с прочными обручами и толстым крепким дном, хорошо вбитым, чтобы ни в дне, ни с боков не оказалось течи, не говоря уже о том, что посуда

заранее должна быть хорошо выпарена, вымыта и вообще приготовлена, как следует.

Конечно, желая сберечь заготовленное впрок что бы то ни было, надо обратить особое внимание самой хозяйки или доверенному ею опытному человеку, без чего заготовленные продукты не будут хорошего качества.

75. Как заготовлять солонину

Заготовление соленого мяса самое лучшее производить в погребе, потому что перетаскивать чаны или бочки очень трудно, по их величине и тяжести плотно уложенного в них мяса. Хорошо засоленное и плотно уложенное мясо в бочках или чанах при бдительном за ним уходе может долго сберегаться при главных двух условиях:

1) чтобы крышка чана или бочки была плотно забита, и 2) по возможности остерегаться, чтобы в засоленное мясо попадал воздух, от которого оно подвергается порче. Не опровергаю, что хорошо солить мясо в чанах или бочках, или даже в бочонках, но все же оно не может сберегаться так долго, потому что, вынув один, два и т. д. кусков, место опорожняется и прочие куски, хотя и немного, но обхватываются воздухом, и крышка не может уже так плотно прилегать к мясу, как при начале укупорки его.

И потому кто может и желает иметь вместо чана, бочки или бочонка нечто лучшее, то советую употреблять кадки винтовые, потому что стенки их прямы и не так, как у бочек, выпуклы и крышка в кадку входит плотно. Посредством винта, вделанного в середине крышки, прижимают мясо, отчего оно выходит прочно в лежании. В большом хозяйстве, где нужно часто брать соленое мясо, выгоднее иметь небольшие кадочки, чтобы, начав ее, скорее выбрать все мясо. Этим способом солонина удерживается лучше и более вкусна. Открывать же часто большую кадку неудобно, так как воздух будет попадать чаще на мясо, и оно будет от того портиться.

76. Способ солить говядину

Когда для соленья мясо будет готово, тогда начать солить следующим способом: сперва на дно кадки насыпать соли, столько, чтобы дерева дна совсем не было видно. Затем обвалять каждый кусок мяса в соли [19] , во впалые же места втереть рукою, чтобы снаружи мясо казалось совсем белым; укладывать часть подле части на дно кадки так, чтобы между ними не оставалось промежутков, в середину класть рулет, т. е. самую лучшую мягкую часть без костей, кругом усыпанную солью и свернутою кругло, обвязанною толстой ниткой или веревочкой, эти рулеты класть в середину а кругом их мелкие.

Когда ряд будет уложен, тогда опять обсолить прежде рулеты,

связать их и опять класть в середину второго ряда, кругом обложить тоже вытертыми кусками солью, и сверх всех кусков посыпать соли и так продолжать, пока кадка будет полна и мясо хорошо вбито в нее. Верхний слой не менее надо посыпать солью, и если кадка винтовая, то крышку туго ввинтить, чтобы мясо в кадке сколько можно плотнее сдавилось. А в простой кадке надо вложить крышку плотно, а сверху наложить тяжелый из камней груз, или гнет. Если мясо солится в бочонках, то, наложив до верха мяса с солью, надо вставить дно, крепко набить обручи и поставить в холодное место и в продолжение 15 дней, каждые

2 дня, оборачивать бочонок так, чтобы сок или засол не отстаивался бы внизу, а в середине проходил сверху вниз. Спустя 15 дней убрать до употребления и, если можно, хотя бы раз в месяц, оборотить бочонок на другой бок.

♦ Примечание. Кто желает класть в солонину специи, т. е. лавровый лист, перец, майоран, базилик, то на 3 кг соли этих специй или пряностей не должно класть никак не больше, как только 50 г, и все смешать с солью. Кто любит, то можно немного прибавить чесноку, по вкусу и желанию.

♦ NB 1. Так как при солении мяса много бывает частей с костями, то необходимо соблюдать предосторожность; те части, в которых нет их или мало, класть вниз кадки, а те, в которых есть, класть на верхний слой и притом крепко нажать винт или, если в обыкновенной кадке солится мясо, то на крышку наложить большой гнет.

Эта предосторожность весьма важна потому, что около костей мясо скорее может портиться, да и для употребления надо брать прежде с костями и их удобнее доставать сверху.

Конечно, если можно мясо с костями класть в засол отдельно в особую кадку, то это еще лучше, его можно и прежде употреблять. Тогда не надо опасаться подвергнуть мясо порче и, в таком случае части без костей можно будет подержать долгое время в полном их вкусе. Грудинку тоже надо приложить к частям мяса с костями, чтобы ранее употреблять в расход по множеству находящихся в ней костей. Главный способ долго сохранять соленое мясо состоять в том, чтобы держать его постоянно в холоде, лучше всего – во льду.

♦ NB 2. Если мясо посолено в бочонках, то их часто надо перекачивать или перевертывать, чтобы рассол мог повсюду разлиться. Что же касается винтовых кадок, то их необходимо осматривать, довольно ли в них рассола и имеет ли он надлежащий вкус. Когда окажется рассол кровяным или на поверхность всплывает нечистота, то надо его слить, проварить, т. е. вскипятить один раз, снять с него пену, подбавить свежего

рассола, смотря по надобности сколько, прибавить ковша два или один и тоже развести немного солью, вскипятить вместе со слитым с мяса засолом, остудить и залить холодным, снова завинтить и держать во льду.

♦ NB 3. Если же в кадке окажется совсем мало рассола, то, немедля, надо его подбавить сколько нужно, разведя соль в теплой воде, так крепко солено, чтоб опущенное в него свежее яйцо не потонуло, и когда остынет совершенно, влить в кадку на мясо.

♦ NB 4. Если мясо посолено в чану или бочке, то посолив его, накрыть кружком или крышкой и оставить так на три дня, накрыть плотно, чтобы около стенок воздух не попадал в кадку. Спустя 3 дня наложить на солонину кружок, а сверху тяжесть из камней, и когда через сутки рассолу не окажется сколько нужно, то сделать рассол отдельно (сколько нужно).

♦ Примечание. Рассол делается так: налить в кастрюлю 10 бутылок воды, вскипятить один раз, потом снять с плиты воду, опустить в нее 500 г соли, 50 г пряностей или специй. Остудить и залить солонину так, чтобы рассол был выше положенного с гнетом кружка. Оставить так стоять, и через 20 дней ее можно употреблять.

77. Как приготовлять окорока для копчения

Отрезанные окорока от свиных туш тотчас солить нельзя, их надо остудить в холодном месте. Тогда приготовить чан или кадку, где бы окорока могли удобно поместиться.

Когда приготовленные окорока остынут, обтереть каждый хорошенько полотенцем, чтобы не было крови.

Для соленья окороков, назначенных в копченье, берется на каждые 16 кг свиного мяса 1,2 кг соли, высушенной, толченой; пряностей – перца красного, лаврового листа, гвоздики, розмарина, майорана и кориандра тоже 100 г, и все вместе смешать.

Когда окорока остынут и будут вытерты полотенцем, то брать по одной штуке и натирать смешанной солью так, чтобы кругом по краям и около кости было достаточно соли; тогда класть в кадку кожей вниз. Когда все будет уложено, то засыпать сверху смешанной солью с пряностями, наложить кружок и вынести в холодное место на два дня, и когда через два дня выступит сок, тогда наложить сверху кружка гнет из чисто вымытых камней и так оставить еще на два дня. Потом снять камни, переворотить кожей вверх окорока и, если окажется мало сока, или засола, то прибавить свежего столько, чтобы окорока были совершено покрыты им, когда положен будет гнет из камней. Так оставить их на 5 или 6 дней, снять гнет и переложить окорока нижние

наверх, а верхние вниз, опять залить тем же рассолом и наложить кружок и гнет из камней и это повторять через каждые 5 дней. Спустя три недели, или 21 день, окорока готовы для копчения: тогда вынуть их из рассола, вытереть сухо отрубями (пшеничными) и повысить на чердак или в другое место, где бы они обсохли и выветрились в течение двух суток и не более трех. Затем отправить в коптильню. Но, впрочем, в деревнях окорока можно коптить, даже повесив в трубу в простой бане, повесив над самой печкой, тогда мясо удобно может и коптиться, и жариться; так продержать его четыре дня, подымая выше.

Затем, продолжать копчение в легком дыму несколько дней, потом и в сильном, но не постоянно, а можно прерывать копчение часа на два днем, и конечно, ночью производить копчение не следует, опасаясь пожара. Коптить мясо лучше щепками, ветками или прутьями еловыми. Надо стараться, чтобы было более дыма и менее огня.

♦ Примечание. Если кто желает иметь окорока малосольные, тогда надо уменьшить пропорцию соли на 400 г на 16 кг, а пропорция специй остается та же. Малосольным окорокам достаточно коптиться 14 дней. Окорока для хранения впрок коптятся в умеренном дыму 21 день, т. е. три недели. Окорока для скорого употребления коптятся от 5 и не более 10 дней при хорошем дыму.

78. Как приготовлять соленые языки для копчения

Языки, как говяжьи, так и свиные, солятся совершенно одинаковым способом, как солонина, и потому их можно солить вместе; но если случится, что языки придется солить несколько дней позже, то их надо положить отдельно на три дня, натерев их хорошенько солью, как для солонины, а потом приложить к солонине. Они просаливаются в 12 или 14 дней. Тогда продеть веревочку в тонкой части языка, повесить отдельно каждую штуку на воздух; когда обсохнут, то отослать в коптильню на 10 дней.

79. Как сберегать копченое мясо

Многие считают сбережение копченого мяса ничтожным, полагая, что так как оно выкопчено, то не подвергается порче; но это весьма ошибочно.

Копченое мясо подвержено разным, даже весьма неприятным случаям, если не будет сберегаемо, как должно. При плохом присмотре оно может быть подвержено заводящимся в нем червячкам.

Средство для сохранения надолго и без всякого повреждения копченого мяса следующее. Надо взять крепкий, плотно сколоченный ящик, совершенно сухой, насыпать на дно его толстый слой просеянной древесной золы, на которую кладутся

окорока и вообще копченое мясо, потом опять слой золы, затем мясо, но чтобы одно другого не касалось без золы, и так продолжать, пока все мясо будет уложено и засыпано золою; на последнем слое мяса должен быть толстый слой золы. Потом накрыть плотно крышкой и сберегать в холодном, но сухом месте.

80. Как сохранять свиное сало

На 16 кг сенного сала полагается 1 или 1,2 *килограмма соли*

Приготовленное толстое свиное сало нарезать на квадратные куски, хорошенько посолить каждый кусок или обвалять в соли, складывая кусок с куском кожею снаружи, и так укладывать в кадочку, насыпав на дно соли, так, чтобы у сложенных кусков кожа была и снизу и сверху; потом посыпать опять солью и снова класть тем же порядком сложенные куски, вытертые солью, и продолжать так до конца. Укладывать так, чтобы куски лежали плотно, остальною солью засыпать сверху, накрыть крышкой и оставить на четыре дня.

Потом перевернуть шпик, т. е. через 4 дня нижние куски положить вверх, а верхние – вниз, накрыть кружком и наложить гнет, или пресс.

Спустя 10 или 12 дней, когда шпик порядочно пропитается солью, вынуть его из кадки. В то же время приготовить куски крепкой, но редкой простой холстины, насыпать в нее соли, уложить попарно, как сложены куски сала, усыпать его еще кругом солью. Обернуть в два или три раза в холст, зашить кругом, перевязать веревкой и повесить или на чердак, или под навес, где только хороший сквозной ветер проходит, и чтобы солнце не касалось повешенных в холсте кусков.

♦ Примечание 1. Таким способом шпик или свиное сало сберегается весьма долго, и потому для удобного употребления шпика самое лучшее увертывать в холст по 2 или 4 кг, чтобы при надобности беря его, не раскрывать в большом количестве.

♦ Примечание 2. Этот способ сберегать шпик или сало испытан и оказался чрезвычайно практичен и удобен во всех отношениях.

81. Как приготовлять гусиные и утиные полотки

Для копчения гусей и уток надо выбирать крупных, молодых и откармливать их сколько можно жирнее. Ощипать, выпотрошить, вымыть и распластать каждого ровно пополам, хорошенько натереть солью гусиные и утиные полотки, сложить в особую посуду, накрыть и оставить на три дня. В эти три дня, конечно, большая часть соли растает, и гусиные полотки ею довольно напитаются.

Тогда вынуть полотки из засола, обсыпать и обвалять их в пшеничных отрубях так, чтобы ни жира, ни мяса не было видно

нисколько. Потом привязать их к жердочкам, на которых должно оставить их для копчения на восемь дней; причем надо наблюдать, чтобы они висели так высоко от огня, чтобы находящееся на них сало не могло растаять. Сняв из копченья полотки, их надо вывесить еще на 8 дней на открытый воздух и дать им выветриться; но надо помнить и то, что полотки должны быть повешены для выветривания на таком месте, где бы их не касались солнечные лучи. Итак, по соблюдению всего вышесказанного, снять полотки, очистить от отрубей тонкой щеткой или крылышком и сберегать вместе с другим копченым мясом.

♦ Примечание 1. От такого приготовления полотки будут темновато-желтого цвета, мясо сделается красным, а жир белым.

♦ Примечание 2. Гусиные и утиные копченые полотки удобно сохранять без всякого повреждения довольно долгое время.

Раздел III Водки, наливки, ликеры, пунш и пиво

82. Набор трав для настоя водки

Взять каждого сорта по 5 г: *Хинцианы (горечавки) Тимону (тмину) Имбирного корня • Тишнецу (кориандра) • Померанцевых орехов (или сушеной цедры померанцев) • Золототысячнику* Еще каждого сорта по 10 г: *Звездчатого анису (бадьяна) • Простого анису • Калгана (лапчатки прямостоячей) • Корицы*

Состав смешанных трав можно получить в каждой аптеке или травяной лавке.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Смешать хорошенько все вышесказанные травы и коренья, всыпать в большую бутыль и залить ведра (6 литров) пенного вина [20] , или под названием крымская водка (или хлебная, пшеничная водка), закупорить хорошенько пробкой и поставить в теплое место на неделю, взбалтывать бутыль каждый день утром и вечером. Спустя неделю процедить водку сквозь сито, наложив сверх него кусочки чистого холста или кисеи, перелить в другую бутыль или разлить по графинам или бутылкам, закупорив плотно.

♦ Примечание. Этот состав водки чрезвычайно полезен для того, кто страдает худым пищеварением.

83. Другой способ настаивать водку

Взять травы: *Мяты перечной Полыни Золототысячника • Корней: • Имбирного • Фиалкового (ириса) • Аирного • Листков: • Черной смородины • Трифоли • Буковицы (буквицы) • Богородицкой травы (тимьяна ползучего) • Почки березовые и померанцевые*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сбор всех вышеозначенных трав, кореньев и листков на целое ведро (12 литров) полагается только 400 г, смешанных вместе.

Всыпать в ведерную бутыль смешанного состава, залить целым ведром крымской водки, закупорить и поставить в теплое место или на окно на солнечную сторону, оставить стоять от 10 до 12 дней.

Потом процедить сквозь воронку или фланель и разлить по бутылкам, хорошенько закупорить и держать в комнате, в шкафу, и через 2 или 3 дня можно употреблять.

♦ NB. Надо помнить, чтобы бутылки были хорошо и плотно закупорены. Для экономии можно на эти же травы налить вторично чистой водки, но тогда бутыль держать на огне или в теплом месте дней 25, не менее, а дальше поступать, как сказано.

84. Наливка вишневая

Наливка вишневая делается точно также, но с тою разницею, что вишни надо истолочь, вместе с косточками, и потом уже складывать в бутыль и поступать, как сказано выше со всеми наливками. Надо заметить, что перетолченные вишни с косточками дают наливке особенно приятный запах горького миндаля.

85. Наливка из черной смородины

Самых спелых ягод 4 кг Водки крымской 4 л Водки французской или спирту 3 л • Сахара-рафинада 2 кг

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Перебрать ягоды, чтобы не попали гнилые, стебельки и листки, перемыть в двух или трех водах, откинуть на решето или сито, дать совершенно стечь воде.

Тогда сложить всю ягоду в ведерную бутыль, залить сперва французской водкой, потом крымской, так, чтобы водка была выше ягод на 9 см, а еще лучше на ½ бутыли. Закупорить, сделать небольшую дырочку в пробке, а сверх пробки обвязать кисею, поставить на окно, на солнечную сторону, и так оставить стоять 2 или 2 ½ месяца. Потом осторожно слить наливку; процедить сквозь фланель или вату, через воронку, которая должна быть не металлическая, а непременно стеклянная.

Затем, рассиропить ее, т. е. в процеженную уже наливку всыпать 2 кг мелкого сахару и мешать его до тех пор, пока весь сахар совершенно разойдется, тогда разлить по бутылкам, хорошенько закупорить, засмолить гарпиусом и держать в холодном сухом погребе.

♦ Примечание. Для экономии можно налить второй раз на те же ягоды вышеупомянутой водки и, закупорив бутыль с просверленной пробкой, обвязать опять кисеей и опять поставить на то же место. Чем дольше она будет стоять не тронутая, т. е. не сцеженная, тем она будет лучше и не уступит первому разливу; но во всяком случае ранее 3 месяцев ее сливать нельзя.

♦ NB 1. Что же касается до подслащивания ее сахаром, то произвольно, по желанию, можно класть и менее сахару или вовсе его не класть, кто как любит

♦ NB 2. Таким же способом делаются все ягодные и фруктовые наливки, но только надо непременно класть ягод или фруктов не менее 4 кг.

86. Ягодный ликер

Из каждой приготовленной по выше сказанному рецепту наливки, можно дома приготовить весьма хороший ликер, следующим способом:

Отмерив, сколько желаете, бутылок настоенной ягодной или фруктовой наливки, взять на каждую бутылку по 200 г или даже, кто желает, по 400 г сахару. Сахар сложить в кастрюлю, залить его чуть-чуть холодною водою, так, что если на 5 бутылок возьмете 200 г сахару (т. е. по 200 г на каждую бутылку), то надо на сахар налить не более 2 или 2 ½ столовой ложек воды; сахар размешать, чтобы растаял.

Тогда налить на него приготовленную наливку, поставить на плиту и разогреть, чтобы сахар совершенно уже растаял. Тогда снять, процедить в глубокую посуду, остудить совершенно и разлить по бутылкам, закупорить и держать лучше в прохладном месте.

♦ NB. Таким способом приготовляются всевозможные ликеры из всех ягод и фруктов, полагая на каждую бутылку или 200 г сахару или 400 г, по вкусу и желанию.

♦ Примечание. Нужно заметить, что самые лучшие наливки выходят из черной смородины, малины, вишен, рябины и красной смородины, но самая лучшая и душистая – это ежевика; а потому и все ликеры из вышеозначенных ягод чрезвычайно вкусны, но, конечно, из ежевики лучше всех.

♦ Примечание о ежевике. Так как эта ягода очень нежна и душиста, то, приготовляя из нее наливку собственно для ликера, хотя пропорция для деланья ее все та же, настаивать ее более 1 ½ или 2 месяцев не должно, по нежности и мягкости ягоды. Она если перестоит свое время (более 2 месяцев) – будет мутна, и ягоды ослизнут.

87. Пунш чайный

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Взять на 10 стаканов хорошего чая, 3

стакана лучшего рома и выдавить туда же сок из лимона. Затем положить мелкого сахара по вкусу (на эту пропорцию довольно 300 г), подогреть. Можно налить вместо рома ту же пропорцию лафита [21] или кагора.

88. Пунш апельсиновый

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Взять кусок сахара весом в 600 г, истереть на нем цедру с 3 апельсинов, влить на этот сахар ½ стакана холодной воды, выжать туда же сок из 10 апельсинов, развести это 2 бутылками рейнвейна [22] , когда сахар совсем разойдется, размешать хорошо, процедить через холст и, разлив в бутылки, держать в прохладном месте.

89. Жженый пунш

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Взять 1 бутылку бургонского [23] вина, 400 г сахарного песку, мускатного ореха толченого ½ чайной ложки, и корицы 1 палочку крупно истолченной. Все это хорошенько вскипятить, зажечь и дать гореть, пока само не потухнет, потом снять с огня и, разлив в стаканы, подавать непременно горячим.

90. Наливка со вкусом ананаса

Взять 1 кг сладких черных стручков (или рожков) ванили, изрезать на мелкие кусочки и выкинуть все семена, которые обыкновенно в них находятся.

Затем сложить все перерезанные стручки в бутыль и залить 5 бутылками хорошего рома, хорошенько закупорить, сверху пробку обвязать тряпочкой и поставить бутыль настаиваться на 15 или 20 дней на теплом месте, и чаще взбалтывать.

По прошествии 20 дней можно поставить бутыль в кладовую или другое место, только не на мороз, и чем дольше этот настой будет стоять без употребления и не тронутым, тем он делается лучше и вкуснее.

♦ Примечание. При надобности слить сколько нужно, осторожно и не возмутить, слитое процедить сквозь чистую тряпочку, влить в бутылку и употреблять.

91. Как сделать хороший бишоф

На один штоф (1,23 л) французской водки [24] взять два десятка померанцев, тонко снять с них кожу (без белого) и опустить всю срезанную кожицу в штоф, дать стоять один месяц в теплом месте или на солнце. Из этого настоя получится эссенция, которую осторожно слить или сцедить в другую бутылку и сохранять в комнате, в шкафу или кладовой, до употребления.

Затем приступить к приготовлению бишова. Взять 1 бутылку лиссабонского или бутылку другого белого вина, вылить вино в миску и всыпать 2 стакана мелкого сахара, хорошенько размешать, чтобы сахар совершенно растаял. Тогда налить 1

большую рюмку приготовленной эссенции, размешать, слить в бутылку, закупорить, засмолить гарпиусом и через 7 дней можно уже употреблять.

♦ Примечание. Сохранять его можно где угодно или где хранятся вина.

92. Как сделать шиповку, или водянку

Ягод, каких желаете, но всего лучше для водянки, или шиповки, крыжовник, красная или черная смородина и малина – 4 кг Отварной остуженной воды 8 штофов (Юл) Французской водки 1 штоф (1,23 л) • Сахару мелкого от 2,2 кг до 3,2 кг

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Перебрать ягоды, перемыть и всыпать в большую бутыль, залить их 1 штофом французской водки и 8 штофами остуженной отварной воды, закупорить и обвязать пробку тряпочкой, поставить на окно, на солнечной стороне, на 12 дней, т. е. пока ягоды начнут подыматься и всплывут вверх, а жидкость станет мутиться; это значит, что водянка готова, и надо ее сливать. Тогда, сцедив водянку сквозь салфетку или холст в большую посуду, подсластить ее, т. е. всыпать в процеженную жидкость 2,2 или 3,2 кг либо более мелкого сахару, хорошенько размешать, вылить в чистую бутыль. Закупорить и поставить в холодное место на 3 дня или на воздух в открытом окне, поворачивая или взбалтывая ее раза два в день, чтобы сахар разошелся и не обратился в кристаллы, наблюдая пока не начнется игра. После трех дней поставить бутыль в лед или просто в холод, чтобы игра затихла, и образовался осадок. Спустя три дня, водянка устоится; тогда разлить в чистые бутылки (непременно шампанки, они крепче и не так скоро лопаются), вбить хорошенько пробку; обвязать веревочками, засмолить гарпиусом, поставить в холодный погреб в песок, но не в ледник, и лучше оборотить головкой вниз каждую бутылку. Через месяц или б недель, можно употреблять шиповку.

♦ Примечание. Из показанной пропорции должно выйти 12 шампанских бутылок.

♦ NB. При раскупорке пробки, шиповка хлопает, пенится, как шампанское, имеет ту же остроту и приятна на вкус. Ее иначе называют русское шампанское; шиповкою же потому, что пенится и шипит. Жаль только, что эта шиповка, или русское шампанское, более 1 года или 1½ года не может сберегаться и делается кислым.

93. Приятный напиток из листьев черной смородины

Отварной остуженной воды 1 ведро (12 л) Листьев черной смородины 400 г свежих Сахара толченого 1,2 кг • Лимонов 3 • Кремартартару [25] 1 *ст. л. • Дрожжей 1 деревянную ложку*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Вскипятить 1 ведро воды, остудить, в то

же время приготовить большую бутыль (ведерную), всыпать в нее 400 г свежих зеленых листьев черной смородины, 1,2 кг мелкого сахару и 3 цельные лимона, изрезав на мелкие кусочки (зерна прочь) и 1 столовую ложку кремартартару. Все это сложить в ведерную бутыль, залить остуженной отварной водой, одним ведром, закупорить, взболтать и оставить на одни сутки в комнате, в тени.

Затем, через сутки, влить в бутыль 1 деревянную ложку хороших дрожжей, снова закупорить, взболтать бутыль и оставить на сутки на том месте, где стояла. На другой день процедить сквозь тонкое волосяное сито и перелить в чистую пустую бутыль, закупорить, обвязать пробку тряпочкой и поставить на лед, тоже на одни сутки. На другой день, процедить сквозь тонкое волосяное сито и перелить в чистую пустую бутыль, закупорить, обвязать пробку тряпочкой и поставить на лед, тоже на одни сутки.

Потом разлить но бутылкам (тоже лучше шампанские), обвязать крепкой веревочкой и залить гарпиусом, поставить в холод, но только не на лед, а в деревянный ящик или на полку на 12 дней, и тогда уже можно употреблять.

94. Летнее питье прохладительное

Отварной остуженной воды 1 ведро (12 л) Листков роз 300 г Лимонов 10 • Сахару 400 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Взять 300 г розового цвета, т. е. листков от роз, лучше, конечно, свежих, а за неимением можно взять и сушеных.

Затем вскипятить ведро воды, остудить до степени парного молока, изрезать 10 лимонов (очищенных) на небольшие кусочки, сложить листки роз и резаные лимоны в ведерную бутыль, залить чуть теплой отварной водой, закупорить, взболтать и поставить на солнечную сторону, на окно, дать стоять 12 дней.

Потом процедить сквозь волосяное сито в глубокую посуду, всыпать 400 г мелкого сахару, размешать, слить в чистую бутыль, закупорить, вынести в холодное место, дать отстояться одни сутки.

На другой день перелить в бутылки, закупорить, можно засмолить, кто желает, или обернуть свинцовой бумагой накрепко, поставить в холодное место и через три дня можно употреблять.

♦ Примечание. Это очень вкусное прохладительное питье чрезвычайно всем нравится, так как способ делать ее не труден и стоимость недорога.

95. Имбирное пиво

Мелкого хорошего сахару 2 кг Свежих лимонов 12 штук

Чистого кремартартару 100 г

• *Имбирной настойки 55 г • Чистой воды горячей 1½ведра (18 л)*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Снять с 12 лимонов кожу (или корку), так чтобы на них не оставалось белой кожицы, разрезать их на тонкие кружочки и вынуть все семечки; тогда протереть резаные лимоны с мелким сахаром и мелко просеянным кремортартаром, налить на эту смесь 100 г имбирной настойки, сложить все в глубокую посуду или кадочку, залить горячей водой, означенного в рецепте количества, и для запаха прибавить тертой цедры с трех лимонов, хорошенько размешать, дать совершенно остынуть.

Тогда разлить в бутылки, закупорить хорошенько и вынести в холод; через 5 дней это пиво можно уже употреблять к столу или в другое время.

♦ Примечание. Этот напиток очень приятен, он укрепляет и слегка возбуждает. В Англии он в большом употреблении, где его считают очень полезным для поддержания здоровья.

Квасы

96. Как делают квас

Пропорция на 65 бутылок: Солоду-дранцу [26] 1 кг Солоду [27] ячного 2,4 кг • Солоду ржаного 4 кг • Муки ржаной обдирной 4 кг • Муки гречневой 1 кг • Муки пшеничной 400 г • Изюму 300 г • Сахарного песку 400 г • Дрожжей 1 стакан • Мяты пучок 100 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Сложить все солода, муку ржаную всю, гречневую (оставить 100 г отдельно), пшеничную тоже сложить, оставив 300 г. Итак, сложив в кадку солода и муку, за исключением 100 г и 300 г, всю хорошенько перемешать, влить сначала немного теплой воды, снова хорошенько перемешать и тогда заварить кипятком и сделать тесто умеренной густоты. Накрыть холстом вдвое или в три раза сложенным и оставить стоять 1 ½ часа. Потом замешать хорошенько вилкой, чтобы не оставалось комков.

Если тесто окажется густо, то прибавить немного воды, такой теплоты, как есть тесто; но помнить, чтобы тесто было не очень густо и не очень жидко, а умеренной густоты. Тогда разложить все это тесто по чугунам или горшкам (небольшим) так, чтобы теста в чугунах или горшках было немного более 3/4 посуды, а сверху теста налить холодной воды; но не очень полно и не мешать, а так, как есть, поставить в горячую печь, на 10 часов.

Печь же должна быть так горяча, как для ржаных хлебов, так чтобы сусло не сгорело, а только хорошо выпрело.

Тогда вынуть чугуны из печи и налить совершенно полными до верху теплою водою, дать отмокнуть присохшему или приставшему по краям чугунов тесту или суслу; затем слить его в кадку и развести сначала немного кипятком, а потом тепловатою водою, настолько, чтобы вышла известная пропорция, т. е. 65 бутылок или не более 67 (полагая на осадок и гущу 2,5 бутылки) и дать ему непременно отстояться. Когда гуща осядет на дно кадки, то осторожно брать ковшом сверху, сколько можно не возмущать его и таким способом перелить весь в другую кадку, которая должна быть заранее приготовлена.

Тогда сделать закваску следующим способом: взять 300 г муки пшеничной и 100 г гречневой, влить 2 стакана дрожжей и долить суслом, слитым не очень много, поставить в теплое место на 6 часов, дать подняться. В то же время отлить в большую кастрюлю б бутылок слитого чистого квасу, дать вскипеть; тогда, не снимая с огня, всыпать в кастрюлю 300 г изюму, дать прокипеть раза два не более, снять с плиты, всыпать сахар, положить пучок мяты, размешать и, покрыв кастрюлю крышкой, оставить на время, пока весь сахар растает.

Когда сахар распустится, то процедить сквозь сито взвар с изюмом и сахаром прямо в кадку с слитым квасом, размешать и, когда квас простынет до теплоты парного молока, тогда размешать поднявшуюся закваску из теста с дрожжами, хорошенько выбить ее лопаткой или венчиком и жидко развести слитым квасом, процедить в кадку с квасом сквозь сито. Закваска непременно должна быть так хорошо разведена и выбита, что при процеживании не должно нисколько оставаться на сите теста.

Тогда накрыть кадку холстом и оставить в теплом месте до тех пор, пока квас приметно начнет закисать, т. е. когда квас в кадке покроется белою пеною, тогда снова процедить весь квас сквозь сито в порожнюю чистую кадку; а из нее уже разливать в приготовленные, чисто вымытые бутылки, но чтобы в них не было нисколько остатка воды, от полосканья их, и потому, самое лучшее, прежде чем приступить к разливу кваса, опрокинуть каждую бутылку горлышком вниз.

Бутылки наливать очень полно не следует, иначе они все полопаются: пробки должны быть совершенно новые и сухие.

Когда все бутылки будут налиты, то не выносить их в холодное место, а оставить в тепловатом на б или на 7 часов, так чтобы квас закис настолько, что получить следуемый настоящий квасной вкус. Но если место будет очень тепло, где будет стоять квас, то бутылки полопаются.

По истечении вышеозначенного времени, вынести все бутылки с квасом в холод и через два дня его можно употреблять.

♦ Примечание. Всякая хорошая хозяйка, конечно, желает соблюдать экономию и вообще старается из всего извлечь выгоду, что весьма важно в хозяйстве. Итак, окончив делание кваса на пропорцию в 65 бутылок, оставшуюся гущу в двух кадках после сливания кваса выливать или выбрасывать не следует, а можно ее употребить с пользою на второй квас следующим способом. Перелить оставшуюся гущу из двух кадок в одну вместе, развести теплою водою доверху, и когда отстоится, то осторожно слить сверху, процедить в бочонок, прибавить ¾ стакана дрожжей и 100 г пшеничной муки (конечно, надо прежде подготовить дрожжи, как следует, т. е. смешать дрожжи с мукой, прибавив немного процеженного квасу, и дать им подняться в теплом месте). Когда дрожжи с мукой подымутся, то смешать их хорошенько, прибавив немного слитого квасу и вылить их в процеженный квас, слить в бутылки, закупорить и вынести в холод. Дня через три можно его употреблять. Этого второго кваса выйдет 10 или даже 12 бутылок непременно и весьма хорошего вкуса.

97. Квас лимонный

Пропорция на 36 бутылок: Лимонов хороших зрелых 5 Изюма 400 г Патоки сахарной 1,6 *кг • Дрожжей пивных ½чайной чашки • Муки 1 ст. л • Воды отварной холодной 36 бутылок*

♦ NB. Этот квас тем хорош, что не очень сложен, делается просто и состав его недорог, на вкус же очень приятен.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Вначале приготовить бочонок и прорезать четырехугольное отверстие в 6 см, или кадочку с хорошей крышкой. Затем изрезать кружками 5 лимонов с кожицей (зерна прочь), положить нарезанные лимоны в бочонок или кадочку, прибавить туда и патоку, залить все это одним чайником кипятку, закрыть плотно отверстие бочоночка или, если будет употреблена кадочка, то накрыть плотно крышкой, и оставить в комнате на сутки.

Тогда взять хороших пивных дрожжей чайной чашки, смешать с одной столовой ложкой пшеничной муки, немного развести холодной отварной водой, размешать и вылить в бочонок или кадочку, залить все 36 бутылками отварной холодной воды, накрыть и оставить там, где стоял.

Когда начнется брожение, что будет заметно по белым пузырькам, а изюм и лимоны всплывут наверх, то квас уже будет готов. Его надо процедить в особую посуду, сквозь сито, и тотчас перелить или в шампанские бутылки, или в сельтерские кувшины [28] и, закупоривши, спустя три часа вынести в холодное место и

через 5 дней или неделю его можно употреблять.

98. Квас белый, или домашние кислые щи

Пропорция на 60 бутылок: Солода ячневого 2 кг Солода московского 2 кг Пшеничной муки 3 кг • Гречневой муки 1 кг • Овсяной муки 600 г • Дрожжей 1 стакан • Сахарного песку 400 г • Изюма 400 г • Мяты 50 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Всыпать всю муку и солода вместе в одну приготовленную сухую кадку, перемешать, отделив сухой смешанной муки с солодами ½ всей пропорции, оставить отдельно сухую, остальную же в кадке развести теплой водою и всю размешать так, чтобы тесто вышло не очень жидко и не очень густо, а умеренно.

Поставить кадку в теплое место на 6 часов и накрыть холстом или войлоком; потом, когда тесто разжижеет, то всыпать оставленную ½ порции сухой муки, всю размешать и оставить на том же месте на три часа еще.

Тогда деревянной лопаткой разбить все тесто и развести горячею водою настолько, чтобы тесто было не гуще того, как делают для блинов.

Накрыть и опять оставить его на том же месте еще на 3 часа.

После трех часов перелить в квасную приготовленную кадку, развести еще теплою водою, влить 2 стакана дрожжей и долить теплою (кипяченою) водою настолько, чтобы квасу было приблизительно 60 бутылок, и держать его в теплом месте, чтобы сусло было не холодное и не очень теплое. Затем отлить немного в кастрюлю сусла, одну бутылку, вскипятить, опустить в него изюм и еще раз вскипятить; снять с плиты, положить 50 г мяты простой и всыпать сахар, размешать, дать сахару совершенно распуститься и тогда процедить. Спустя 2 часа, когда сусло начнет бродить, слить в другую кадку, влить процеженное и вскипяченное мятное сусло с сахаром, размешать и дать совершенно устояться. Если же квас долго не устоится, то опустить в кадку кусок льда, величиною с кулак, дать немного постоять, и когда квас приметно устоялся, то разлить в бутылки и ½ или ¾ часа не надо их закупоривать, а только разлить не очень полно и дать кислым щам стоять в бутылках. Потом закупорить, перевязать пробки веревочками, поставить в холод, и спустя два дня можно его употреблять.

♦ NB 1. Из гущи, оставшейся после слития кислых щей и вообще остатков, можно тоже сделать второй белый квас, как выше сказано, и тоже выйдет хороший квас.

♦ NB 2. И кроме питья его можно употреблять в некоторые кушанья, например, в кисели, соусы и некоторые жаркие.

99. Хлебный квас

Пропорция на 32 бутылки: Ржаного сушеного хлеба 3,2 кг Мяты простой 200 г • Красной патоки 1,6 кг • Дрожжей пивных 1 ч. чашку • Муки пшеничной 2 полные ст. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Взять 3,2 кг ржаного сушеного хлеба, подрумянить его, сложить в кадку и туда же положить 200 г мяты (простой квасной), залить все кипятком, накрыть и оставить в кухне или другой теплой комнате на целые сутки. Через сутки, слить его в другую кадку и подсластить патокой (смотря по вкусу). 1,6 кг патоки достаточно будет, но стараться, чтобы квас не остыл, заранее приготовить дрожжи, размешав их с мукою, и дать им подняться в теплом месте.

Когда дрожжи подымутся, разбавить их слитым квасом и опустить все в слитый квас и долго мешать веселкой, чтобы доставала до дна кадки; тогда накрыть и поставить около теплой печки, укрыть хорошенько всю кадку войлоком или ковром на 4 или 5 часов.

Когда дрожжи подымутся вроде пены, то снять их шумовкой и сливать осторожно, не возмущая квас, по бутылкам, заранее приготовленным.

Пробки должны быть обварены заранее. Закупоривши бутылки, вынести немедленно квас в холод, чтобы бутылки не разорвало. Употреблять квас можно через три дня.

100. Квас яблочный

Квас яблочный делается самым простым способом. Взять сушеных яблок, сколько желают, так что если в кадке будет сушеных яблок на 14, то залить их еще на ¾ кипятком, накрыть кадку и оставить в теплом месте на целые сутки.

Тогда слить его или процедить, подсластить сахаром, по вкусу, размешать хорошенько, чтобы сахар совершенно распустился, потом разлить по бутылкам, закупорить и вынести в холод. Употреблять его можно на другой день.

Алфавитный указатель блюд к скоромному столу

A

Армерриттер 203
Артишоки 108

Б

Баба бисквитная (небольшая) 202
Баба лимонная 202
Баба шоколадная (средней величины) 202
Баранина жареная маринованная 132
Баранина жареная с картофелем 131
Баранина шпигованная 131
Баранки домашние 202
Бекасы жареные 138
Беф-бульи 80
Бешамель из сметаны 128
Бисквиты 168
Бифштекс другим способом 124
Бифштекс с хреном 123
Бланманже 183
Блины гречневые 208
Блины гречневые скорого приготовления 208
Блины из манных круп 160
Блины картофельные 159
Блины молочные с творогом 159
Борщ (скоромный) с осетровой головой 56
Борщ из карасей 55
Борщ малороссийский 54
Борщ обыкновенный 54
Борщ с помидорами 55
Ботвинья 59
Брюква фаршированная 111
Буженина 71
Булка без яиц 198
Булка на белках 198
Булка обыкновенная 198
Булка очень вкусная 199
Булки вкусные 197
Булки вкусные (другим способом) 200
Булки другим способом в бумажных формах 199
Булочки бисквитные шоколадные 170
Булочки с тмином (кюмель-кухен) 200
Бульон для супов 35
Бульон крепкий 36

В

Варенец 206
Вареники с творогом 118
Ватрушки из кислого теста (то есть на дрожжах) 92
Ватрушки с творогом
из слоеного теста 91
Вафли в сметане 160
Вафли на дрожжах 161
Вафли обыкновенные 160
Вафли под взбитыми сливками 161
Ветчина, или окорок 71
Взвар для маринования 74
Винегрет мясной 65
Винегрет рыбный 66

Г

Галушки украинские 207
Глазурь для бисквитного пирога 169
Глазурь шоколадная 173
Глухарь 138
Говядина в рисе с сыром 73
Говядина жареная с картофелем 121
Говядина жареная фаршированная 125
Говядина маринованная (шмор-братен) 122
Говядина разварная с хреновой подливкой 79
Говядина рубленая (гаше)124
Говядина тушеная с приправкою 122
Горох тертый с гренками 74
Гренки из белого хлеба со швейцарским сыром 61
Гренки из гречневой каши 62
Грибы жареные 122
Грудинка телячья с картофелем 128
Грудинка телячья фаршированная 129
Груши в каштановом креме 190
Гусь жареный, начиненный яблоками 135

Д

Долма 104
Долма еще 105
Долма цельным кочном 104
Драхва 134
Драчена 163

Ж

Желе из апельсинов 188
Желе из барбариса и красной смородины 187
Желе из белого вина 185
Желе из малины 186
Желе из черной смородины 186
Желе лимонное 188
Желе с виноградом или другими фруктами 186
Желе теневое 187

З

Заливное из телячьей головки или из ножек с дичью 69
Заяц жареный 133
Земляные груши (топинамбур) 108
Зефиры яблочные 174
Зефиры яблочные другим
способом 174
Зразы другим способом 103
Зразы польские 102

И

Индейка жареная 134
Испанский ветер 175

К

Каплун (или пулярка) жареный 135
Капуста свежая кочанная под белым соусом 109
Капуста фаршированная
Каравай бисквитный 170
Каравай из блинов 159
Караси жареные в сметане 139
Караси под бешамелем 99
Картофель другим способом 123
Картофель фаршированный 114
Картофель, жаренный в сметане 123
Каша гречневая жареная 62
Каша гречневая рассыпчатая 61
Каша жареная каша из смоленских круп 62
Каша из зеленой крупы ***62***
Каша пуховая 175
Каша пшенная по-малороссийски ***62***
Каша с рябчиками для фарша глухаря 139
Каша тыквенная 206
Квас для борща 54
Кисель жидкий горячий 182
Кисель из ягодного сока 183
Кисель клюквенный 181
Кисель молочный 182
Кисель овсяный 183
Кисель шоколадный 182
Кисель яблочный 181
Кнель для бульона 36
Колечки миндальные 171
Компот из апельсинов 180
Компот из груш или яблок с черносливом 179
Компот из дыни 180
Компот из разных ягод 181
Компот из слив 180
Компот из сушеных плодов 181
Компот из черной смородины и вишен 180
Корюшка жареная 139
Корюшка или навага маринованная 7 4
Котлеты из говядины под сметанным соусом 95
Котлеты из говядины с зелеными стручками 96
Котлеты из картофеля 99
Котлеты из рубленой баранины 98

Котлеты из рыбы (скоромные) 98
Котлеты из свинины отбивные с картофельным соусом 97
Котлеты телячьи отбивные под красным соусом 96
Котлеты телячьи рубленые под белым соусом 97
Крем из абрикосов 192
Крем из земляники или
из клубники 191
Крем кофейный 190
Крем малиновый 189
Крем с миндалем и фисташками 191
Крем сливочный 189
Крем шоколадный 189
Крем яблочный 191
Крем-брюле 191
Крендели домашние 203
Кресс-салат 144
Кукуруза 111
Кулич другим способом 201
Кулич с шафраном 201
Курица или цыплята под соусом 105
Курица с рисовым гарниром 106
Куропатки жареные 138
Кутья 204

Л

Ланспик мясной, или застуженный густой бульон 76
Ланспик рыбный 77
Лапша скоромная с грибами в форме 208
Лапшевник 113
Лепешечки из корицы 174
Лепешки миндальные 172
Лещ жареный, начиненный кашей 140
Лососина жареная 140

М

Майонез 77
Макароны 115
Макароны с ветчиной 113
Макароны, запеченные в сметане 115
Мармелад яблочный
для пирожного 171
Марципан 176
Марципан (в один кружок) 177
Маседуань из свежих фруктов 177
Масло раковое 93 Меренги 171
Мозги под соусом 101
Молочные блины 158
Мороженое из апельсинов 193
Мороженое из дыни 194
Мороженое из малины 194
Мороженое из слив 195
Мороженое из сливок с грецкими орехами 195
Мороженое из шпанской земляники 194
Мороженое из яблок 195
Мороженое сливочное 193

Н

Начинка для пирога из свежей капусты с яйцами и сигом 84
Начинка из вязиги с яйцами 86
Начинка из гречневой каши с ветчиной 86
Начинка из гречневой каши с грибами 87
Начинка из ливера с яйцами и курицей 85
Начинка из моркови с яйцами 85
Начинка из риса с яйцами 86
Начинки из говядины, телятины или дичи 85

О

Окрошка 60
Окуни под красным соусом 118
Оладьи из манных круп 161
Оладьи из творога 162
Оладьи картофельные 113
Оладьи с яблоками 162
Оладьи с яблоками другим способом 162
Омлет с вареньем (пирогом) 167
Омлет с яблоками 167
Омлет-суфле 167
Осетрина жареная 140

П

Пасха 205
Пасха другим способом 205
Паштет из пулярки, рябчиков и телячьего ливера 90
Паштет из рыбы и раков 93
Пельмени уральские и сибирские 51
Печенка жареная телячья 130
Пирог бисквитный венский с глазурью (вроде кондитерского) 169
Пирог венский с вареньем 168
Пирог воздушный из крыжовника 154
Пирог воздушный из лимонов, или лимонное суфле 154
Пирог воздушный из слив 155
Пирог воздушный с вареньем 154
Пирог воздушный яблочный 153
Пирог воздушный ягодный (из малины, клубники и земляники) 154
Пирог из кислого теста, или растворчатого (т. е. на дрожжах) 87
Пирог из сдобного теста 88
Пирог из слоеного теста 83
Пирог картофельный сладкий 176
Пирог с вареньем (наскоро) 164
Пирог слоеный с вареньем 165
Пирог тыквенный сладкий 175
Пирожки 61
Пирожки из блинов с начинкой 89
Пирожки из сдобного теста 88
Пирожки или пышки из кислого теста 88
Пирожки пряженики из кислого теста 89
Пирожки слоеные с вареньем или яблочным мармеладом 172
Пирожки сметанные 89
Пирожное заварное петишу 163
Пирожное из сметаны 176
Пирожное из яблок на рассыпчатом тесте 156
Пирожное из яблок под слоеным тестом 155
Пирожное из яблок с сабайоном 155
Пирожное миндальное 172
Пирожное рассыпчатое (зандкухен) 157
Пирожное сливочное с бисквитами 170
Пирожное шоколадное в форме
Пирожное яблочное 158

Плов 105
Пломбир 196
Подливка брюквенная к вареной говядине 80
Подливка картофельная к вареной
говядине 79
Подливка луковая к вареной говядине 80
Подливка холодная на все большие рыбы 77
Поросенок жареный фаршированный 130
Поросенок жареный, начиненный гречневою кашею 131
Поросенок со сметаной и хреном 68
Почки под соусом с огурцами 103
Простокваша 206
Пудинг бисквитный 151
Пудинг из белого хлеба (вареный в салфетке) 147
Пудинг из ржаного хлеба 149
Пудинг из риса 149
Пудинг из риса и яблок 174
Пудинг из смоленских круп 150
Пудинг из сухарей 151
Пудинг из шпината 147
Пудинг из яблок 150
Пышки заварные 161
Пышки с яблоками из дрожжевого
теста (так называемого шне-бален) 163

Р

Рагу из жареной телятины 101
Раки 81
Рикотта, или сладкий сыр 207
Рис разварной рассыпчатый 61
Ростбиф 126
Рубленые зразы с рисом 73
Рубцы 117
Рулет бисквитный 169
Рулет из говядины 125
Рулет из поросенка 68
Рыба с рублеными яйцами 73
Рябчики жареные 138

С

Сабайон 107
Сабайон к пудингу 149
Саго на красном вине 207
Салат из груздей 145
Салат из картофеля с грибами 145
Салат из кислой кочанной капусты 144
Салат из кислой шинкованной капусты 144
Салат из шинкованной свежей капусты 143
Салат малороссийский 145
Салат: свежие огурцы в сметане 146
Салат: свежие огурцы с уксусом 145
Салат: свекла в уксусе 145
Салат: цикорий 146
Салат-латук 144
Сальник бараний или телячий 62
Свинина жареная 132
Свинина маринованная 208
Селедка с гарниром 66
Селедка с телятиной (форшмак) 67
Сельди жареные и фаршированные 67
Сметанник 168
Снетки жареные 140
Солонина 72
Соус из дичи (красный) 116
Соус из зеленого сушеного гороха 113
Соус из картофеля еще 115
Соус из кислой шинкованной капусты к сосискам 111
Соус из осетрины с шампиньонами 117
Соус из раков 99
Соус из рыбы (белый) 116
Соус из свежих грибов 112
Соус из свеклы 110
Соус из свеклы к свиным котлетам 119
Соус из сладких кореньев 108
Соус из сливок с ванилью к шпинатовому пудингу 149
Соус из сморчков 100
Соус из сушеных грибов 112
Соус из телячьего ливера 102
Соус из угря с каперсами 117
Соус из фасоли 110
Соус из фасоли, или белых бобов 110

Соус из цветной капусты
с сабайоном 107
Соус из шпината с яйцами 106
Соус или подливка из помидоров к телятине 128
Соус к пудингу из смоленских круп 150
Соус к цветной капусте еще 107
Соус картофельный 114
Соус сладкий к рисовому пудингу 151
Спаржа 107
Судак (или сиг, или щука) с картофелем и яйцами 7 8
Судак или щука под белым соусом 75
Суп без говядины со смоленской крупой 42
Суп гороховый с ветчиной 40
Суп из гусиных потрохов 37
Суп из курицы 37
Суп из лука 45
Суп из молодого свекольника 48
Суп из помидоров (другим способом) 48
Суп из раков 39
Суп из соленых огурцов с почкой 49
Суп из спаржи 47
Суп из телятины или баранины с рисом или вермишелью 37
Суп из телячьей грудинки с огурцами 42
Суп из утки 44
Суп из черники 50
Суп куриный еще 38
Суп молочный с крупами или вермишелью 48
Суп молочный с лапшой 47
Суп овсяный 46
Суп рассольник 43
Суп рыбный на мясном бульоне 50
Суп с вермишелью 46
Суп с гренками 40
Суп с зелеными стручками 41
Суп с клецками 44
Суп с клецками из раков 45
Суп с крупой 40
Суп с ушками 43
Суп с фрикаделями 38
Суп экономический 41
Суп-пюре из дичи 46
Суп-пюре из ершей
с фрикаделями 49
Суп-пюре из картофеля 44

Суп-пюре из помидоров 38
Суфле шоколадное 151
Сушь, или хворост 157
Сырники, или ленивые вареники 116

Т

Таранчук 126
Телятина жареная 127
Телятина жареная под бешамелем 128
Телятина шпигованная 129
Телячье тельное 129
Телячьи ножки под соусом 100
Телячья головка под соусом 70
Телячья грудинка под раковым соусом 100
Тесто заварное для пирожков 89
Тесто рассыпчатое 91
Тетерев жареный 137
Тетерка жареная 137
Торт бисквитный с вареньем или яблоками 165
Торт рассыпчатый сладкий 166
Торт сметано-шоколадный 203
Торт шоколадный 166 Треска 78
Треска в сметане 78
Трубочки миндальные 161
Трубочки со сливками или вареньем 161

У

Утка жареная 136
Утки дикие
«по-гастрономически» 133
Утки дикие со сморчками 137
Уха из мелкой рыбы 57
Уха из стерляди 57

Ф

Фарш для говяжьего рулета 127
Форель с гарниром 76
Фриканда 127

Х

Холодное из свежей осетрины 77

Ц

Цыплята жареные просто 136
Цыплята жареные, фаршированные сморчками 136

Ш

Шарлот из сухарей ржаного хлеба и яблок 156
Шоколадный соус к пудингу 148

Щ

Щи зеленые из шпината и щавеля 52
Щи из кислой капусты (рубленой) 52
Щи из рассады 53
Щи ленивые из свежей капусты 52
Щука, фаршированная в сметане 74

Я

Яблоки в слойке 157
Язык бычачий свежий или соленый 70
Яичница выпускная с ветчиной 72
Яичница на молоке 72
Яичница на молоке еще 72
Яйца фаршированные 67

Алфавитный указатель блюд к постному столу

Б

Белорыбица жареная 255
Бланманже 279
Борщ обыкновенный (простой) 222
Борщ с осетровой головой 222
Ботвинья 220
Брюква фаршированная под соусом 251
Бульон с грибной лапшой 213
Бульоны, супы, щи, борщи, уха и ботвинья 213

В

Вареники постные 249
Вареный угорь 231
Ватрушки постные 267
Винегрет рыбный 227

Г

Грибы жареные свежие 256

Ж

Желе из апельсинов 276
Желе из барбариса или красной смородины 278
Желе из белого вина 275
Желе из сока свежей малины 278
Желе из сока черной смородины 277
Желе лимонное 276
Желе лимонное другим способом (экономное) 277
Желе с виноградом и другими фруктами 277
Желе теневое 278

З

Заливное из судака и белорыбицы 233

К

Камбала жареная 256
Камбала разварная 257
Караси жареные 257
Карп жареный, начиненный кашей из смоленских круп с грибами 254
Квас для борща 222
Кисель жидкий горячий 273
Кисель из ягодного сока 271
Кисель клюквенный 272
Кисель овсяный 273
Кисель яблочный 272
Кляр для постных котлет 245
Компот из апельсинов 269
Компот из дыни 270
Компот из разных ягод 270
Компот из свежих груш или яблок с черносливом 270
Компот из слив 270
Компот из сушеных плодов 269
Компот из черной смородины и вишен 271
Корюшка жареная 255
Корюшка или навага маринованные 231
Котлеты из картофеля с соусом из сморчков 244
Котлеты из риса с грибным соусом 244
Котлеты из рыбы под красным соусом 243
Кресс-салат 260

Л

Ланспик рыбный 230
Лещ жареный, начиненный гречневой кашей 253
Лососина жареная 255

М

Майонез 230
Маринованная щука 232
Масло раковое 241
Молоко миндальное 273
Мороженое из апельсинов 281
Мороженое из малины 281
Мороженое из слив 282
Мороженое из шпанской земляники 282
Мороженое из яблок 282
Мороженое лимонное 281
Мусс клюквенный 280

Н

Навага жареная 256
Начинка из вязиги с рыбой 236
Начинка из груздей с луком 237
Начинка из капусты и сига 236
Начинка из моркови 237
Начинка из риса 238
Начинка из сушеных грибов 237

О

Обливка из красного соуса 243
Окуни под красным соусом 246
Оладьи с яблоками 265
Осетрина жареная 254

П

Паштет из рыбы и раков 240
Пельмени грибные 218
Пескари жареные 258
Пирог с вареньем 266
Пирог с гречневой кашей и грибами 237
Пирог с капустой и сигом 235
Пирожки из кислого теста 238
Пирожки расстегаи 239
Пирожки с вареньем 266
Пирожное яблочное на вине 279
Подливка холодная для любой крупной рыбы 230
Подливка, или соус, из помидоров 249
Похлебка рыбная с фрикаделями 217
Пудинг из белого хлеба 263
Пудинг из риса 264
Пышки 239
Пышки из растворчатого теста с вареньем 265
Пюре, или мармелад, для пирожков 267

Р

Раки 234
Раковый фарш 219
Рыбный суп с крупой 219

С

Саго в красном вине 280
Салат из груздей 261
Салат из картофеля с грибами 261
Салат из кислой кочанной капусты 260
Салат из кислой шинкованной капусты 260
Салат из помидоров 259
Салат из свежей шинкованной белой капусты 260
Салат из свежих огурцов с уксусом 261
Салат из свеклы в уксусе 261
Салат: цикорий 261
Салат-латук 259
Селедка с гарниром 229
Селедки под соусом 248 Сиг жареный 253
Снетки жареные 254
Солянка с осетриной 228
Соус из зеленого сушеного гороха с гренками 246
Соус из осетрины с шампиньонами 247
Соус из помидоров к щуке или судаку 249
Соус из свежих грибов 245
Соус из сморчков 244
Соус из угря с каперсами 248
Соус из фасоли 250
Соус из шинкованной кислой капусты с филеем из судака 246
Соус картофельный с грибами 250
Соус сладкий к пудингу 265
Судак (сиг или щука) разварной с картофелем 228
Судак под белым соусом 232
Судак под белым соусом 247
Суп гороховый 214
Суп из кореньев с вермишелью 215
Суп из перловой крупы с грибами 214
Суп из черники 219
Суп красный грибной (пюре) 217
Суп раковый 218
Суп с грибами и рисом 215
Суп-пюре из ершей 217
Суп-пюре из картофеля 216
Суп-пюре из разных овощей 215
Суп-рассольник с огурцами и осетриной 214

Т

Треска 233

У

Угорь жареный 257
Уха из мелкой рыбы 224
Уха из стерляди 224

Ф

Форель разварная с гарниром 229

Х

Холодное из свежей осетрины 230
Холодные блюда 227

Ш

Шарлот из ржаных сухарей и яблок 264

Щ

Щи из кислой капусты с грибами 221
Щи из кислой капусты с рыбой 221
Щи из кислой капусты со снетками 221
Щука разварная в вине 248
Щука фаршированная 232

Я

Яблочная пирамида с ромом 271

Примечания

1

В оригинальном рецепте говорится о чухонском масле. В словаре Василия Алексеевича Левшина (1746–1826) читаем: «Чухонское масло – название высокосортного сливочного масла, которое обычно приготавливается не из цельных сливок, а из сквашенных. Отличается приятным кисловатым привкусом». На Руси называли чухонским, кухонным или сметанным кислосливочное масло. Этот вид масла изготавливали сбиванием сметаны или кислого неснятого молока. Чухонское масло использовали прежде всего в кулинарных целях. Согласно другим предположениям, ((чухонское» – это финское масло. Дело в том, что поставками молока и молочных продуктов в тогдашнюю столицу Петербург занимались исключительно финны (чухонцы), которые преимущественно жили на Охте. Помните в Пушкинском «Евгении Онегине»: «С кувшином охтенка спешит, Под ней снег утренний хрустит…» Сегодня на пересечении шоссе Революции и Среднеохтинского проспекта установлена скульптура этой самой «охтенки» – зодчие Свешникова, Нейман и Короленко воплотили в бронзе образ жительницы Охты. Девушка, несущая кувшин, – бронзовая скульптура 2,5 м высотой на гранитном камне, до 1911 года на этом месте была переправа с Охты к Смольному собору.

2

Смоленской крупой, как правило, называют особым образом обработанную гречку – легко обкатанную между жерновами. При этом с зернышка гречки обдирается не только коричневая оболочка, но и весь верхний слой. Остаются сглаженной формы зернышки, ма/ю напоминающие исходный продукт. Исследователь начала XIX века Севергин так ее описывает: «Сия крупа отличается белизною, при том она весьма мелка и зерна ее плоские. Известно, что делают ее из обыкновенной гречихи, которую для сего сперва чисто обмывают, а потом мелют в ручных жерновах с особыми засечками».

3

За неимением этой дичи, можно взять какую-либо другую дичь в соответствующей порции.

4

См. сноску 3

5

Бабка – это первый сустав или фаланг пальца жвачных

животных (теленка, ягненка, козы и проч.). Это слово дало название популярной игре, процесс которой заключается в ловкости бросания косточек.

6

Каплун – специально откормленный кастрированный петух.

7

Пулярка – жирная, откормленная кастрированная курица.

8

Коринка – мелкий-мелкий кишмиш, всего 5 мм в диаметре. Название получил от места выращивания – возле города Коринф, на севере греческого полуострова Пелопоннес. Семян в коринке нет, поэтому домашние хозяйки всегда охотно ее покупали. В старых поварских книгах часто рекомендовали использовать коринку при изготовлении куличей, кексов, рулетов и т. п.

9

Мараскин – это фруктовый ликер, изготавливаемый из мараскиновой вишни, измельчаемой вместе с косточкой для придания напитку вкуса горького миндаля.

10

В оригинальном тексте автор описывает принципы работы с ручной машинкой для приготовления мороженого. «В настоящее время к деланию мороженого приспособлены весьма удобные машинки, в которые с одной стороны накладывается лед с солью, а с другой вливается масса, приготовленная для мороженого. Эти машинки весьма удобны и недороги. Посредством приделанной к машинке ручки следует поворачивать машинку в одну сторону 5 раз и потом в другую, столько же, и продолжать таким образом поворачивать машинку 10 минут. Мороженое, находящееся на две формы и по бокам ее, замерзает скорее, чем помещающееся в середине, и потому необходимо через 10 минут открыть форму и мороженое, приставшее к стенкам формы, а также и к низу, отделить ложкою или ножом и смешать все вместе, от чего масса мороженого сделается гуще и равномернее заморозится; потом опять его закрыть, завинтить и продолжать поворачивать форму в ту и другую сторону по 5 раз, но не скоро. Через 5 минут снова посмотреть и, если мороженое еще не совсем заморозилось, то смешать массу еще раз, снова закрыть, завинтить и продолжать, пока не будет совершенно готово. Чем лучше и равномернее мороженое вымешано в форме, тем оно лучше». Однако в XXI веке, как правило, используются электрические мороженицы.

11

В оригинальном тексте для приготовления хорошего вкусного варенца автор отмечает важность подготовки печи и советует ставить его в вытопленную печь: «Когда печь вытопилась, нужно

сгрести жар в одну сторону, а другую оставить для варенца». Современным хозяйкам следует хорошо прогреть духовку, а потом поставить слабый нагрев.

12

Количество воды отмеряется по следующему принципу – одна глубокая тарелка на одну порцию, плюс еще одна тарелка на кастрюлю. Таким образом, на 6 порций требуется 7 тарелок воды.

13

Ренский уксус – это кислое виноградное вино, которое потеряло свой вкус и спирт. Для этого вину специально давали закиснуть. К примеру, в бочонок с виноградным вином клали кислое ржаное тесто или коренья хрена, смородины, крыжовника и оставляли в открытом бочонке, чтобы вино скисло. Сегодня можно использовать готовый винный уксус.

14

Закал – это сырое непропеченное место в тестяных изделиях, обычно на дне в виде потемневшего, вязкого и уплотненного теста.

15

В XIX веке у садоводов получила распространение земляника шпанская (испанская) – сегодня это знакомая всем клубника. До этого в России выращивали другой вид ягод – клубнику, которая сейчас произрастает в диком виде на лугах, косогорах и полянах во многих областях страны. Земляника шпанская, или садовая, как более вкусная и урожайная, вытеснила с грядок настоящую клубнику. И ((присвоила» себе ее имя.

16

То есть водки.

17

В оригинальном тексте автор рекомендует сушить пастилу в русской печи, ((истопленной накануне, а не в тот день».

18

В оригинальном рецепте автор рекомендует добавить в рассол по 6 г толченых квасцов и селитры. В конце XIX века эти вещества широко использовались при консервировании продуктов. однако сегодня от них отказались.

19

В оригинальном рецепте автор рекомендует добавлять в рассол пищевую селитру – на 40 кг мяса 200 г. В конце XIX века и до недавнего времени селитра широко использовалась при засолке мяса. Существует ее несколько видов, хотя чаще используется нитрит калия и нитрит натрия. В современной пищевой промышленности они также применяются как пищевые добавки Е249 и Е250. Однако известно, что нитраты и нитриты

оказывают пагубное воздействие на здоровье человека. При том, что главная цель применения селитры – красивый, красный цвет готового продукта. Чтобы сохранить цвет, можно добавить в рассол аскорбиновую кислоту.

20

То есть лучшей марки водки. Вплоть до XX века на Руси водку неизменно называли «вином», точно так же, как и виноградное вино. Слово «пенка» в XVII–XVIII веках имело значение «лучшая концентрированная часть любой жидкости». А слово «вино» обязательно употреблялось с конкретным эпитетом. «Хлебным вином» – во второй половине XVII века называли вообще любую водку. «Горячим вином», «горящим, жженым» (способным гореть) – в XVII–XIX веках тоже часто называли водку. Именно этот термин в украинском языке стал основой официального названия «горилка». «Черкасским вином» – называли украинскую горилку, привозимую в Россию. «Лифляндским вином» – привозное хлебное вино из Эстонии и Латвии. «Горькое вино» – водка, перегнанная с горьковатыми травами.

21

Лафит – красное французское, бордоское, вино.

22

Рейнвейн – белое вино, получаемое из виноградников с берегов Рейна.

23

Бургонское – русское традиционное название высоких французских вин разных типов (сухих, белых, красных, игристых, десертных).

24

Французская водка – коньяк.

25

Кремартартар – винный камень, твердый, каменистый осадок в бочках виноградных вин.

26

Солод-дранец – крупно смолотый ржаной солод.

27

Для приготовления солода зерно промыть в теплой воде, залить водой комнатной температуры так, чтобы оно было полностью покрыто. Выдержать 5–6 дней, постоянно перемешивая. Через 2–3 дня воду нужно сменить, а зерна промыть в теплой воде. Как только появятся ростки (они должны быть длиннее зерна в 2–3 раза), зерна вынуть и просушить в теплой духовке (30–40 ˚С). Высушенные зерна пропустить через мясорубку, а затем кофемолку. Хранить молотый солод нужно в сухом, прохладном месте в холстяных мешочках.

Характерные глиняные бутыли вытянутой формы с коротким горлом и небольшой ручкой, в которые разливалась минеральная вода из источников Зелтерса в Германии.